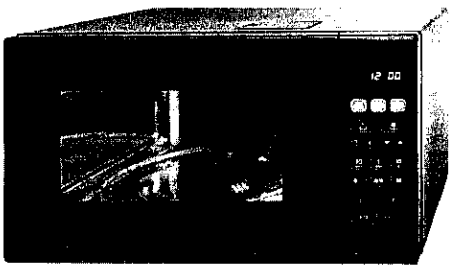
SHARP

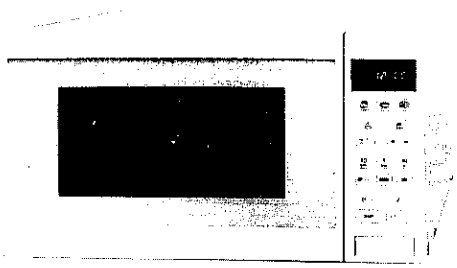
MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH — MODELL
OUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE — MODÈLE
MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK — MODEL
ORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO — MODELLO
IORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR — MODELO

(H)

R-4G54(B)/(W)



R-4G54(B)



R-4G54(W)

D	**BEDIENUNGSANLEITUNG** Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite **1/D-1**
F	**MODE D'EMPLOI** Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page **19/F-1**
NL	**GEBRUIKSAANWIJZING** Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde **37/NL-1**
I	**MANUALE D'ISTRUZIONI** Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.	Pagina **55/I-1**
E	**MANUAL DE INSTRUCCIONES** Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.	Pàgina **73/E-1**

DEUTSCH
FRANÇAIS
NEDERLANDS
ITALIANO
ESPAÑOL

900W(IEC 705)

(D)

Achtung
Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

(F)

Avertissement
Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

(NL)

Waarschuwing
Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking gesteld kan worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

(I)

Avvertenza:
La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

Questo apparecchio è stato prodotto in con-for-mità alla EN 55014, 02. 1987.

(E)

Advertencia
Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.

2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA233 WREO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

(D) INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN D-3
ZUBEHÖR D-4
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE D-5
VOR INBETRIEBNAHME D-6
MANUELLER BETRIEB D-7
AUTOMATIKPROGRAMME D-9
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN D-15
REINIGUNG UND PFLEGE D-17
FUNKTIONSPRÜFUNG D-17
TECHNISCHE DATEN D-18

(F) TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE F-1
INSTALLATION F-3
ACCESSOIRES F-4
LES ORGANES F-5
MISE EN SERVICE F-6
FONCTIONNEMENT MANUEL F-7
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE F-9
AUTRES FONCTIONS F-15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE F-17
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR F-17
FICHE TECHNIQUE F-18

(NL) INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN NL-1
INSTALLATIE NL-3
TOEBEHOREN NL-4
NAMEN VAN ONDERDELEN NL-5
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN NL-6
BEDIENING MET DE HAND NL-7
AUTOMATISCHE BEDIENINGEN NL-9
ANDERE HANDIGE KENMERKEN NL-15
ONDERHOUD EN REINIGEN NL-17
IN GEVAL VAN STORINGEN NL-17
SPECIFICATIES NL-18

(I) INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA I-1
INSTALLAZIONE I-3
ACCESSORI I-4
NOME DELLE PARTI I-5
PRIMA DI USARE IL FORNO I-6
OPERAZIONI MANUALI I-7
OPERAZIONI AUTOMATICHE I-9
ALTRE CARATTERISTICHE CONVENIENTI I-15
MANUTENZIONE E PULIZIA I-17
DIAGNOSTICA I-17
DATI TECNICI I-18

(E) INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD E-1
INSTALACION E-3
ACCESORIOS E-4
NOMBRE DE LAS PIEZAS E-5
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO E-6
OPERACIONES MANUALES E-7
OPERACIONES AUTOMATICAS E-9
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES E-15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO E-17
LOCALIZACION DE AVERIAS E-17
ESPECIFICACIONES E-18

Merkblatt für den Käufer

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Er ist nach den geltenden technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkenstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellengeräte auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.
SHARP HOUSE
WREXHAM
CLWYD LL12 0PG
UNITED KINGDOM

Mr T. M. Williams,
Senior General Manager
(Firmenstempel / Unterschrift)

Allgemeingenehmigung
nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten

vom 11. Dezember 1991

§ 1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 9, August 1949 (WiGBl S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeit (EGOWiG) vom 24 Mai 1968 (BGBl. I.S. 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08 Juni 1989 (BGBl. I S. 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§ 2

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde den Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Funkentstörung von Mikrowellenherden" (212 TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.

Zur Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß Anhang beizufügen.

§ 3

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

1. Bedingung
   Die Mikrowellenherde müssen den Bestimmungen des § 2 entsprechen.

2. Auflage
   Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten des Bundesamtes für Post und Telekommunikation in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden, zu gestatten.

§ 4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Beteiligung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder an der gestörten Empfangsanlage oder an beiden anzuordnen.
Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

§ 5

1. Der Bundesminister für Post und Telekommunikation kann die Bedingungen und Auflagen der Allgemeingenehmigung jederzeit ergänzen oder ändern. Er kann die Allgemeingenehmigung allgemein widerrufen.

2. Das Bundesamt für Post und Telekommunikation ist berechtigt. Mikrowellenherde daraufhin zu prüfen, ob die in § 3 genannte Bedingung eingehalten wird. Bei einem Verstoß gegen die im § 3 genannte Bedingung und Auflage kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation anordnen, den Mikrowellenherd außer Betrieb zu setzen. Darüber hinaus kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation die Allgemeingenehmigung im Einzelfall widerrufen, wenn der Mikrowellenherd Funkstörungen verursacht.

§ 6

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach § 8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24, Mai 1968 in der Fassung vom 19. Februar 1987 (BGBl I S. 602). Das gleiche gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingung des § 3. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

§ 7

Die Bestimmungen des § 2 finden keine Anwendung auf Mikrowellenherde, die den Bestimmungen der Allgemeingenehmigung gemäß AmtsblVfg Nr. 745/1988 entsprechen, die bis zum Inkrafttreten dieser Allgemeingenehmigung in Betrieb genommen worden sind und darüber hinaus noch bis zum 30. Juni 1992 in Betrieb genommen werden, solange sie keine Funkdienste stören.

§ 8

Diese Allgemeingenehmigung gilt vom 11. Dezember 1991 an und ersetzt die im Amtsblatt des Bundesministers für das Post- und Fernmeldewesen am 25. August 1988 unter AmtsblVfg Nr 745/1988, S. 1599, veröffentlichte Allgemeingenehmigung.

Hinweise:

Die mit Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter.

Mikrowellenherde, die den Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 entsprechen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs zu versehen.

Die BZT-Zulassungsnummer erteilt das
Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation
Postfach 30 50
W-6600 Saarbrücken

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

Zur Vermeidung von Feuer

1. Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
2. Die Höhe über der Standfläche des Mikrowellengerätes sollte mindestens 65 cm betragen.
3. Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingebaut werden soll, muß der von SHARP zugelassene Einbaurahmen EBR-4400(B)/(W) verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installationsweise erkundigen. Die Sicherheit und Qualität dieses Produkts ist nur bei Verwendung des genannten Einbaurahmens gewährleistet.
4. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
5. Die Netzspannung muß 220-230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.
6. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
7. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
8. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
9. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
10. NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.
11. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im mitgelieferten Kochbuch.
12. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.
13. Den Spritzschutz, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
14. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
15. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
16. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
17. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
18. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
19. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
20. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen, um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet.
21. Diese Bedienungsanleitung und das Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
   (1) Die Tür (darf nicht verzogen sein)
   (2) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen (dürfen nicht gebrochen und lose sein)
   (3) Die Türdichtungen und die Dichtungsoberflächen (dürfen nicht beschädigt sein)
   (4) Die Garraumwände des Gerätes (dürfen keine Beschädigung an der Oberfläche aufweisen)
   (5) Das Netzkabel und der Netzstecker (dürfen nicht beschädigt sein)
2. Niemals versuchen, das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren. Das Gerät muß vom SHARP-Kundendienst eingestellt bzw. repariert werden.
3. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.
4. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
5. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen.
6. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

1. Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
4. Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.
5. Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, dieses vom SHARP-Kundendienst austauschen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

1. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
2. Zum Kochen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können. Es wird empfohlen, einen Glasstab oder einen ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken, um plötzliches Sieden zu vermeiden (Spritzer und Verletzungen können die Folge sein).
3. Keine Eier in der Schale kochen, da sie explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.
4. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

1. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
3. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
4. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
5. Das Gargut umrühren. Überprüfen Sie die Temperatur bevor Sie das Gargut anderen Personen anbieten, besonders wenn es sich um Säuglinge, Kinder und ältere Personen handelt. Dadurch vermeiden Sie Verbrennungen.
6. Da das Türglas während des Garens heiß werden kann, das Gerät in einer Höhe von mindestens 85 cm über dem Fußboden aufstellen. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Niemals während der Grill-, Kombi-, Portionsautomatik- oder Garautomatik-Betriebsart die Gerätetür, Außenwände, Rückseite, Garraumwände, Lüftungsöffnungen, Zubehör und Geschirr berühren. Vor dem Reinigen des Gerätes sicherstellen, daß diese Bauteile nicht meht heiß sind.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

1. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen bedienen.
2. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
3. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

1. Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.
4. Den Netzstecker vor dem Auswechseln der Garraumlampe (25 W/220-230 V) von der Steckdose ziehen.

DEUTSCH

VORSICHT - Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes.

1. Niemals das Gerät mit leerem Garraum betreiben. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
2. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
3. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
4. Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden.
5. Um das Springen des Drehtellers zu vermeiden:
   (a) Vor dem Reinigen den Drehteller abkühlen lassen.
   (b) Keine Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen.
   (c) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
   (d) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.
6. Keine Kunststoffbehälter zum Garen verwenden, wenn das Gerät nach Verwendung der Grill-, Kombi-, Portionsautomatik- oder Garautomatik-Betriebsart noch heiß ist, da dies zum Schmelzen der Behälter führen kann. Kunststoffbehälter sollten niemals während der Grill-Betriebsart verwendet werden, ausgenommen der Hersteller des Behälters bescheinigt die Verwendungsmöglichkeit.
7. Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

HINWEISE

1. Bei Fragen zum Anschluß des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
2. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
3. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

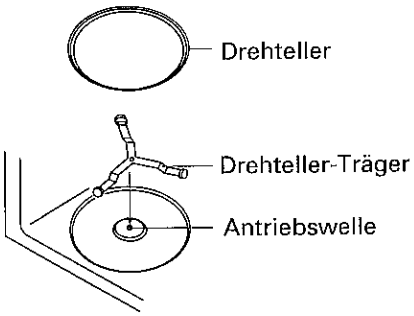
AUFSTELLANWEISUNGEN

1) Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes, den Schutzfilm und die Aufkleber von der Gerätetür entfernen.
2) Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.
4) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die folgenden Zubehörteile vorhanden sind:

- Drehteller (NTNT-A053WREO)
- Drehteller-Träger (FROLPA063WRKO)
- Hoher Rost (FAMI-A067WRKO)
- Niedriger Rost (FAMI-A068WRKO)
- Kochbuch (TCADCA475WRRO)
- Bedienungsanleitung (TINS-A341WRRO)
- Grill-Broschüre (TCADCA460WRRO)
- Menüaufkleber (TLABMA342WRRO)
- Karte des Bundesamtes für Zulassungen in der Telekommunikation (nur für Deutschland)



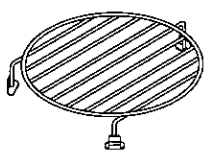
1. Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle legen.
2. Dann den Drehteller darauf legen.

DEUTSCH

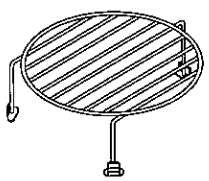
HINWEIS:

* Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer folgendes angeben: Teilebezeichnung, Teilenummer und Modellnamen.
* Die Teilenummer steht jeweils in der Klammer hinter der Teilebezeichnung. Den Modellnamen des Mikrowellengerätes finden Sie auf dem Titelblatt dieser Anleitung.

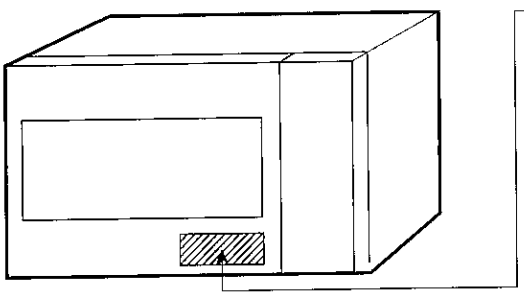
Niedriger Rost



Hoher Rost



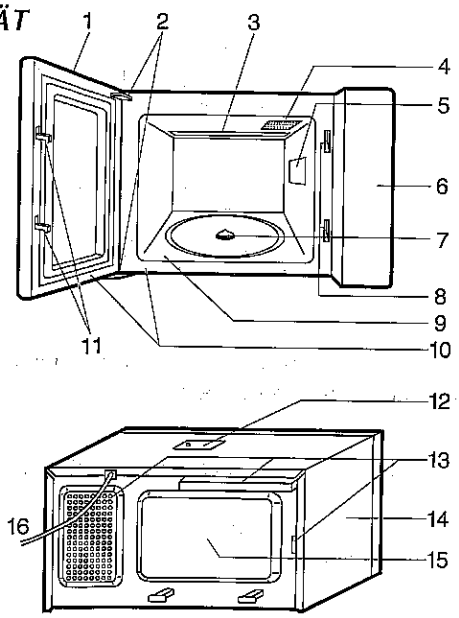
Menüaufkleber



Der Menüaufkleber ist nicht angebracht. Dieser Aufkleber ist ein Gerätezubehör und muß an der unteren rechten Außenseite der Tür aufgeklebt werden. Wenn der Aufkleber an einem anderen Platz angebracht wird, kann er sich aufgrund der entstehenden Wärme lösen.

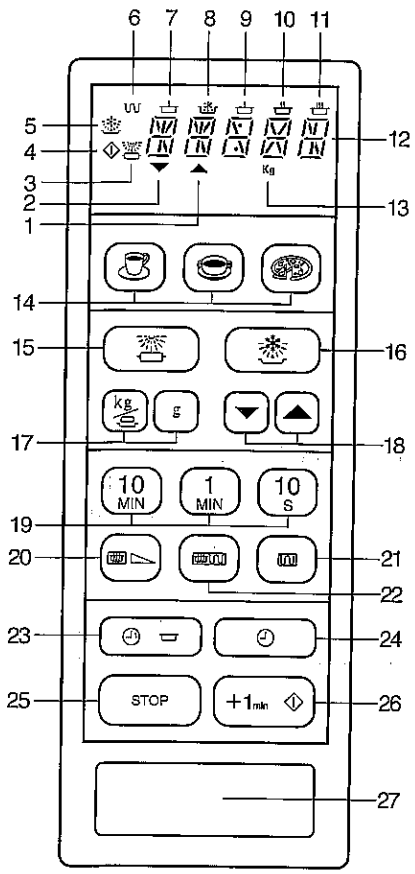
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

GERÄT



1. Tür
2. Türscharniere
3. Grill-Heizelement
4. Garraumlampe
5. Spritzschutz für den Hohlleiter
6. Bedienfeld
7. Antriebswelle
8. Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
9. Garraum
10. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
11. Türsicherheitsverriegelung
12. Abdeckung für die Garraumlampe
13. Lüftungsöffnungen
14. Außenseite
15. Rückseite
16. Netzanschlußkabel

ELEKTRONISCHES BEDIENFELD



ANZEIGE UND SYMBOLE

Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten anhand der Symbole, daß das Gerät wie vorgesehen arbeitet.

1. Symbol für Länger
2. Symbol für Kürzer
3. Symbol für Automatikprogramme
4. Symbol für Garen
   Diese Anzeige zeigt, daß gegart wird.
5. Symbol für Auftau-Automatik
6. Symbol für Grillen
7. LOW
8. MEDIUM LOW
9. MEDIUM
10. MEDIUM HIGH
11. HIGH

   (7.–11.: Symbol für Leistungsstufen)

12. Display
13. Symbol für Gewicht

BEDIENUNGSTASTEN

14. PORTIONS-AUTOMATIK-Tasten
15. GAR-AUTOMATIK-Taste
16. AUFTAU-AUTOMATIK-Taste
17. GEWICHTSEINGABE-Tasten
18. LÄNGER (▲)/KÜRZER (▼)-Tasten
19. ZEITEINGABE-Tasten
20. MIKROWELLEN-Taste
21. GRILL-Taste
22. KOMBI-Taste
23. ZEITSCHALTUHR/PAUSE-Taste
24. UHRZEIT-Taste
25. STOP-Taste
26. PLUS/START-Taste
27. Türöffner

VOR INBETRIEBNAHME

1) Das Gerät an eine Steckdose anschließen.
   *Die Anzeige beginnt zu blinken 0:00.
2) Die STOP-Taste drücken (STOP).
   *[:] wird angezeigt.
3) Die Uhr gemäß der nachstehenden Anleitung einstellen.

Einstellen der Uhr 🕘

Die Uhr ist für zwei Anzeigearten geeignet: 12-Std.- und 24-Std.-Format

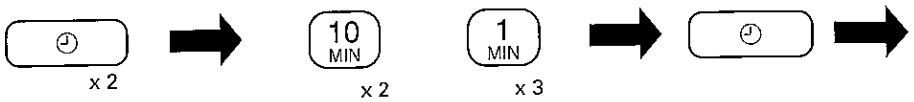
I. [🕘] x 1: Zum Einstellen auf das 12-Std.-Format die UHRZEIT-Taste einmal drücken.

II. [🕘] x 2: Zum Einstellen auf das 24-Std.-Format die UHRZEIT-Taste zweimal drücken.

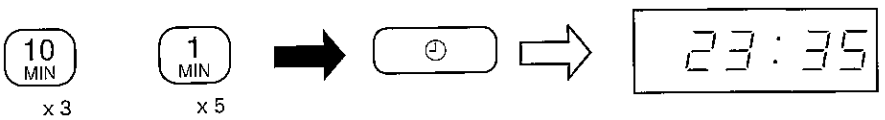
Beispiel: 5 Uhr nachmittags

Uhr	Display
12-Std.-Format (12H):	5:00
24-Std.-Format (24H):	17:00

Beispiel: Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Min.



Das 24-Std.-Format wählen. Die Stunden einstellen. Von Stunden auf Minuten wechseln.



Die Minuten einstellen. Die Uhr starten. Anhand der Anzeige auf dem Display überprüfen.

HINWEIS:

1. Bei FEHLEINGABE die STOP-Taste drücken (STOP).
2. Wenn Sie die Tageszeit wissen möchten während sich das Gerät im Garbetrieb oder im Zeitschaltuhr-Betrieb befindet, drücken Sie einfach die UHRZEIT-Taste (🕘). Solange die Taste gedrückt ist, wird die Tageszeit angezeigt.
3. Falls die Stromzufuhr des Mikrowellengerätes unterbrochen wird, zeigt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Stromzufuhr 0:00 an. Falls dies während des Garens auftritt, wird das Programm gelöscht. Die Tageszeit wird ebenfalls gelöscht. Die Uhr muß erneut auf die korrekte Tageszeit eingestellt werden.
4. Zum erneuten Einstellen der Tageszeit die obigen Schritte wiederholen.

Verwendung der STOP-Taste

STOP

Verwendung der STOP Taste (STOP):

1. Löschen eines Eingabefehlers während des Programmierens.
2. Löschen der Zeitschaltuhr.
3. Unterbrechen des Gerätes während des Betriebs.
4. Zum Löschen eines Programms während des Betriebs die STOP-Taste (STOP) zweimal drücken.

DEUTSCH

MANUELLER BETRIEB

Beim manuellen Betrieb kann das Gerät bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden programmiert werden. Das Gerät zeigt nach Beendigung die Tageszeit auf dem Display an.

Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, wird [:] auf dem Display angezeigt.

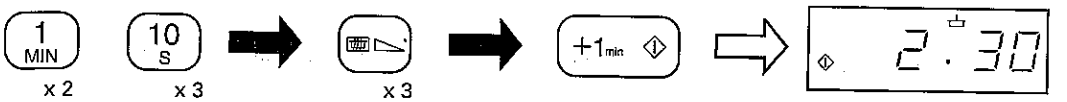
MIKROWELLENBETRIEB

Das Gerät ist mit fünf verschiedenen Leistungsstufen und PAUSE (0%) ausgestattet.

EINSTELLUNG		MIKROWELLENLEISTUNG	WATT
	HIGH	100%	900
	MEDIUM HIGH	70%	630
	MEDIUM	50%	450
	MEDIUM LOW	30%	270
	LOW	10%	90
	HOLD	0%	0

HINWEIS:
Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die Mikrowellen-Taste so lange drücken, bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird. Falls die Taste nicht gedrückt wird, ist automatisch die volle Leistung (HIGH) eingestellt.

Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Minuten und 30 Sekunden mit MEDIUM ( ).



Die gewünschte Garzeit eingeben (2 Minuten und 30 Sekunden).

Die gewünschte Leistungsstufe wählen (MEDIUM).

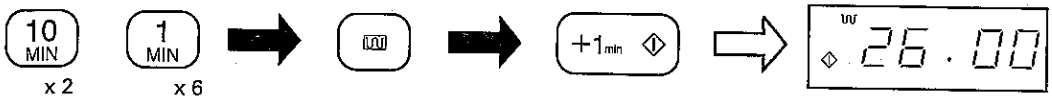
Den Erhitzungsvorgang starten.

Anzeige auf dem Display prüfen.

HINWEIS:
Beim Öffnen der Tür während des Garens stoppt automatisch die auf der Anzeige dargestellte Zeit. Nach dem Schließen der Tür und dem Drücken der PLUS/START-Taste (+1min) beginnt die Anzeige wieder zurückzuzählen.

GRILLBETRIEB

Beispiel: Grillen von 800 g Beafsteaks für 26 Minuten in der Grill-Betriebsart. Die Steaks nach 2/3 der Grillzeit umdrehen.



Die gewünschte Grillzeit eingeben (26 Min.)

Die Grill-Funktion wählen.

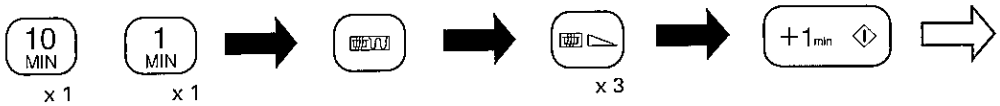
Den Betrieb starten.

Anzeige auf dem Display prüfen.

HINWEIS:
In diesem Falle empfiehlt es sich, den hohen Rost zu verwenden.

KOMBI-BETRIEB

Beispiel: Garen und Grillen von 200 g Hähnchenschenkeln für 11 Minuten in der Kombi-Betriebsart auf Leistungsstufe MEDIUM (50%). Hähnchenschenkel nach 2/3 der Garzeit wenden.

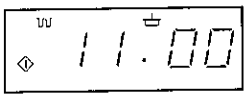


Eingeben der gewünschten Garzeit (11 Min.)

Die Kombi-Taste drücken.

Die gewünschte Leistungsstufe wählen (MEDIUM).

Den Betrieb starten.



Anzeige auf dem Display prüfen.

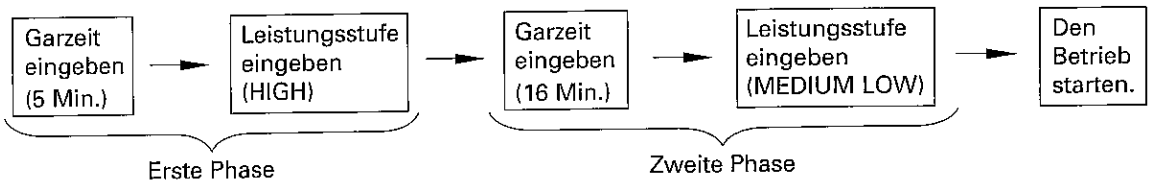
HINWEIS:
Wenn die Leistungsstufe nicht eingestellt wird, schaltet das Gerät automatisch auf HIGH.

DEUTSCH

GAREN MIT VERSCHIEDENEN FOLGEN

Bei manuellem Betrieb kann durch Voreinstellen der Garzeiten und Leistungsstufen eine maximal drei Phasen umfassende Garfolge vorprogrammiert werden.

Beispiel: Garen von Reis für 5 Minuten auf der Stufe HIGH ( ) und dann für 16 Minuten auf der Stufe MEDIUM LOW ( ).



HINWEISE:

1. Die PAUSE-Funktion ( ) kann nicht für die erste Phase programmiert werden.
2. Falls für die letzte Phase die volle Leistung (HIGH) gewünscht wird, braucht die Mikrowellen-Taste ( ) nicht gedrückt zu werden.
3. Für GRILL- und KOMBI-Betrieb können nur zwei Phasen programmiert werden.

AUTOMATIKPROGRAMME

Für die AUTOMATIKPROGRAMME stehen drei Möglichkeiten zur Auswahl: PORTIONS-AUTOMATIK, GAR-AUTOMATIK und AUFTAU-AUTOMATIK.

Was Sie über die Benutzung der Automatikprogramme wissen sollten:

1. Gewichtseingabe
   - — Das Gewicht des Lebensmittels kann nur in Schritten von jeweils 100 g eingegeben werden, so daß gegebenenfalls auf- bzw. abgerundet werden muß. Bei 1,45 kg z.B. ist 1,5 kg einzustellen.
   - — Ausnahme: Bei Garautomatik-Programm 7 (Reis/Nudeln) kann das Gewicht in 50-g-Schritten eingestellt werden. Bei der Einstellung ist das Gewicht entsprechend auf- bzw. abzurunden. (Beispiel: Bei 110 g ist auf 100 g abzurunden.)
   - — Nur das Gewicht des Lebensmittels eingeben. Das Gewicht der verwendeten Behälter ist abzuziehen.
2. Garzeit

   Die programmierten Garzeiten sind Mittelwerte. Falls Sie die Lebensmittel stärker oder schwächer garen möchten als sie vorprogrammiert sind, kann mit den Tasten für LÄNGER (▲) bzw. KÜRZER (▼) entsprechend abgeändert werden (siehe Seite D-15).
3. Wenn im Display [ERROR] erscheint:

   Das eingegebene Gewicht überschreitet die Gewichtsbegrenzung. Die STOP-Taste ([STOP]) drücken und die Informationen erneut eingeben.
4. Meldung im Display

   Wenn eine der nachstehenden Meldungen erscheint, bitte folgendermaßen vorgehen:

Meldung	Signalton	Vorgehen
[TURN] [OVER]	Piepton "bip" "bip" "bip" "bip"	Gerätetür öffnen, Gargut wenden und die Tür wieder schließen.
[STIR]	Piepton "bip" "bip" "bip" "bip"	Gerätetür öffnen, Gargut umrühren und die Tür wieder schließen.
[STIR] [STAND]	Piepton "bip"	Umrühren und das Gargut der Gartabelle entsprechend stehen lassen.
[STAND]	Piepton "bip"	Gargut der Gartabelle entsprechend stehen lassen.
[STAND] [COVER]	Piepton "bip"	Gargut der Gartabelle entsprechend stehen lassen.
[PRESS] [START]		Die PLUS/START-Taste ([+1min/◇]) drücken.

PORTIONS-AUTOMATIK

Bei der Portions-Automatik wird automatisch die richtige Leistungsstufe und Garzeit eingestellt.

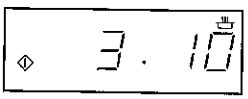
Beispiel: Erhitzen von zwei Tassen Suppe (200 ml pro Tasse)

x 2

Das Portions-Automatik-programm (Menü) wählen und die Anzahl der Tassen oder Portionen eingeben.

In der Anzeige erscheint [2].

Nach zwei Sekunden



Anzeige auf dem Display prüfen.

HINWEIS:

Die Portions-Automatik kann nur 1 Minute nach dem Garen, am Ende des Zeitschaltbetriebes und nach dem Schließen der Tür bzw. dem Drücken der STOP-Taste, benutzt werden.

TABELLE FÜR DIE PORTIONS-AUTOMATIK

Speisen/Menge	Ungefähre Ausgangs-temperatur	Geschirr	Verfahren
Getränke (Kaffee) 1 – 6 Tassen (150 ml je Tasse)	20°C * (Raum-temperatur)	Tassen	• Die Getränke auf den Drehteller stellen. • Nach dem Erhitzen umrühren und für etwa 1 - 2 Minuten stehen lassen.
Suppen 1 – 4 Tassen (200 ml je Suppentasse)	20°C * (Raum-temperatur)	Suppen-tassen + Mikrowellenfolie oder Deckel	• Die Tassen auf den Drehteller stellen. • Mit Mikrowellenfolie oder mit einem Deckel abdecken. • Nach dem Erhitzen umrühren und für etwa 1 - 2 Minuten stehen lassen.
Tiefgekühlte Pizza 1 - 6 Portionen (100 g/Portion)	-18°C (Tiefkühl-Temperatur)	Niedriger Rost	• Die fertige, tiefgekühlte Pizza aus der Verpackung nehmen. • Auf den niedrigen Rost legen. • Nach dem Erhitzen ca. 1 - 2 Minuten stehen lassen.

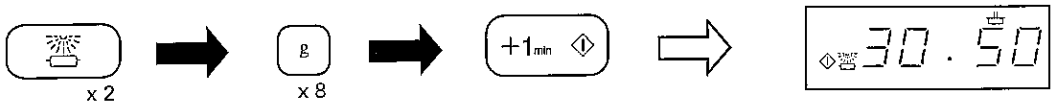
HINWEIS:
Getränke und Suppen

*Wenn die Anfangstemperatur des Gargutes 5°C (±2°C) beträgt (Kühlschranktemperatur), die LÄNGER-Taste (▲) vor dem Drücken der PORTIONS-AUTOMATIK-Taste drücken.

GAR-AUTOMATIK

Um eines der zehn GAR-AUTOMATIK-MENÜS zuzubereiten muß nur das Programm gewählt und das Gewicht eingegeben werden.

Beispiel: Garen von 0,8 kg Schweinebraten (Programm Nr. 2)



Das Menü GAR-AUTOMATIK (Nr.2) wählen.
In der Anzeige erscheint AC-2.

Das Gewicht der Lebensmittels eingeben (0,8 kg).

Den Garvorgang starten.

Anzeige im Display prüfen.

TABELLE FÜR DIE GAR-AUTOMATIK

Programm-Nr.	Gargut, Menge (Geschirr)	Ausgangs-temperatur	Vorgehen	Empfohlene Menüs
1.	Grill hähnchen 0,8-2,0 kg (Niedriger Rost) Zutaten für 1 kg Hähnchen: 1/2 TL Salz und Pfeffer 1 TL Paprika, edelsüß 2 EL Öl	5°C	• Die Zutaten vermischen und das Hähnchen damit bestreichen. • Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. • Das Gargut wenden, wenn der Signalton ertönt. • Das Hähnchen nach dem Garen für ca. 3 Minuten stehen lassen.	Gefülltes Brathähnchen

DEUTSCH

Programm-Nr.	Gargut, Menge (Geschirr)	Ausgangs-temperatur	Vorgehen	Empfohlene Menüs
2.	Schweinebraten 0,6-2,0 kg (Niedriger Rost) Zutaten für 1kg Schweinerollbraten: 1 Knoblauchzehe, zerdrückt 2 EL Öl 1 EL Paprika, edelsüß etwas Kümmelpulver 1 EL Salz	5°C	• Es empfiehlt sich, mageres Schweinefleisch zu verwenden. • Die Zutaten vermischen und das Schweinefleisch damit bestreichen. • Das Gargut wenden, wenn der Signalton ertönt. • Den Braten nach dem Garen in Alu-Folie wickeln und für etwa 10 Minuten stehen lassen.	Schweinerollbraten, mager
3.	Grillspieße 0,2-1,0 kg (Hoher Rost)	5°C	• Die Spieße wie in der SHARP-Grillbroschüre beschrieben zubereiten. • Das Gargut wenden, wenn der Signalton ertönt. • Die Spieße nach dem Garen für etwa 2 Minuten stehen lassen.	Bunte Fleischspieße
4.	Hähnchenschenkel 0,2-1,0 kg (Hoher Rost) Zutaten für 1 kg Hähnchenschenkel (4-5 Stck.): 20-30 g Butter Salz 1 EL Paprika, edelsüß 1 EL Rosmarin	5°C	• Die Butter zerlassen und mit den anderen Zutaten mischen. Die Hähnchenschenkel damit bestreichen. • Die Hähnchenschenkel mit den Fußenden zur Mitte auf den hohen Rost legen. • Das Gargut wenden, wenn der Signalton ertönt. • Nach dem Garen für ca. 3 Minuten stehen lassen.	Hähnchenschenkel
5.	Steaks 0,2 - 0,8 kg (Hoher Rost) ca. 1,5 - 2,0 cm dicke Scheiben	5°C	• Die LÄNGER-Taste (▲) drücken, falls die Steaks gut durchgegart gewünscht werden. • Die KÜRZER-Taste (▼) drücken, falls die Steaks halb gar gewünscht werden. • Das Gargut wenden, wenn der Signalton ertönt. • Nach dem Garen nach Geschmack würzen. • Nach dem Garen für etwa 1 - 2 Minuten stehen lassen.	Rumpsteak
6.	Aufläufe 0,5-1,5 kg (Flache ovale Auflaufform +Niedriger Rost)	20°C	• Den Auflauf entsprechend der beiliegenden SHARP-Grillbroschüre vorbereiten. • Nach dem Garen für ca. 5-10 Minuten stehen lassen.	Zucchini-Nudel-Auflauf

Programm-Nr.	Gargut, Menge (Geschirr)	Ausgangs-temperatur	Vorgehen	Empfohlene Menüs
7.	Reis/Nudeln 0,05-0,3 kg (Schüssel mit Deckel) Reis/Nudeln | Wasser 50°C 50 g | 150 ml 100 | 200 150 | 300 200 | 400 250 | 500 300 | 600	40°C	• Die erforderliche Menge Wasser zugeben und salzen. • Mit einem Deckel abdecken. • Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. Nach dem Garen für etwa 2-3 Minuten stehen lassen.	
8.	Kartoffeln 0,1-0,8 kg (Schüssel mit Deckel)	20°C	• Für Pellkartoffeln: Etwa gleichgroße Kartoffeln wählen und waschen. • Für Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und falls erforderlich in Stücke schneiden. • Je 100 g etwa 25-30 ml (2-3 EL) Wasser und etwas Salz hinzugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen für etwa 2 Minuten stehen lassen.	
9.	Frisches Gemüse 0,1-0,8 kg (Schüssel mit Deckel)	20°C	• In kleine Stücke z.B. Streifen, Würfel oder Scheiben schneiden. • Die benötigte Wassermenge und Salz zugeben. Gemüse - Wassermenge 100 g - 2 EL 400 g - 3 EL 600 g - 4 EL 800 g - 5 EL • Mit dem Deckel abdecken. • Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen für ca. 2 Minuten stehen lassen.	Näheres in der Frischgemüse-Tabelle auf Seite 15.
10.	Gemüse, TK 0,1-0,8 kg (Schüssel mit Deckel)	-18°C	• Etwa 3 EL Wasser zugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Erhitzen für ca. 1-2 Minuten stehen lassen. ***HINWEISE:*** Wenn kompakt gefrorenes Gemüse gegart wird, vor dem Drücken der START-Taste die LÄNGER-Taste (▲) drücken.	

DEUTSCH

HINWEISE FÜR DAS GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE MIT DER GAR-AUTOMATIK

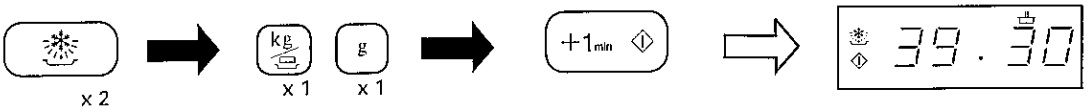
Empfohlene Gemüsesorten	Gewicht g	Hinweis	Verfahren vor Inbetriebnahme des Gerätes
Blumenkohl	100-500		in Röschen teilen
Broccoli	100-600		in Röschen teilen
Champignons	100-600	▼	ganze Köpfe
Fenchel	100-800		in Viertel teilen
Grüne Bohnen	100-500	▲	in Stücke schneiden
Karotten	100-600	▲	in Scheiben schneiden
Kohlrabi	100-600	▲	in Würfel schneiden
Lauch/Porree	100-800		in Ringe schneiden
Paprikaschoten	100-800		in Würfel schneiden
Rosenkohl	100-800		ganze Köpfe, äußere Blätter entfernen
Spinatblätter	100-300	▼	ganze Blätter
Zucchini	100-800		in Scheiben schneiden

Hinweise: ▲ = Länger-Taste
▼ = Kürzer-Taste

AUFTAU-AUTOMATIK

Für Geflügel oder Fleisch kann durch Wahl des Programms und Eingabe des Gewichtes eins der beiden Programme der AUFTAU-AUTOMATIK gewählt werden.

Beispiel: Auftauen von 1,1 kg Bratenfleisch mit Programm Nr. 2.



Das Menü AUFTAU-AUTOMATIK (Nr. 2) wählen. [2 -] erscheint.

Das Gewicht des Lebensmittels eingeben (1,1 kg).

Den Auftauvorgang starten.

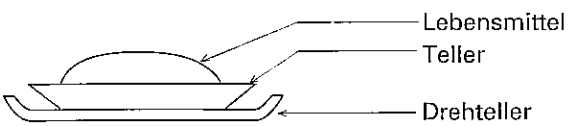
Anzeige im Display prüfen.

TABELLE FÜR DIE AUFTAU-AUTOMATIK

Programm-Nr.	Lebensmittel	Menge	Vorgehen
1.	Geflügel	0,8 - 2,0 kg	• Aus der Verpackung nehmen. • Mit der Brustseite nach oben in das Gerät legen. • Wenn der Signalton ertönt, wenden. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen ca. 15 - 30 Minuten mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen.
	Hähnchen-schenkel	0,2 - 1,0 kg	• Wenn der Signalton ertönt, wenden und umordnen. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen ca. 10 - 15 Minuten mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen.
	Steaks, Koteletts	0,2 - 1,0 kg (ca. 1,5 - 2 cm dick)	• Die Stücke mit den dünneren Teilen zur Mitte gerichtet nebeneinander (nicht übereinander) plazieren. Wenn die Stücke zusammenhaften, möglichst bald trennen. • Wenn der Signalton ertönt, wenden und umordnen. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen ca. 10 - 15 Minuten mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen.
2.	Bratenfleisch	0,6 - 2,0 kg	• Das Fleisch mit der mageren Seite nach unten legen (falls möglich). • Wenn der Signalton ertönt, wenden. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen ca. 15 - 30 Minuten mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen.

HINWEISE:

1. Nach dem Wenden bereits aufgetaute Teile mit Alu-Folie abdecken.
2. Die obigen Angaben gelten für eine Standard-Gefriertemperatur von -18°C.
3. Geflügel und Fleisch sollten sofort nach dem Auftauen verarbeitet werden.
4. Die Lebensmittel wie gezeigt in das Gerät stellen.



DEUTSCH

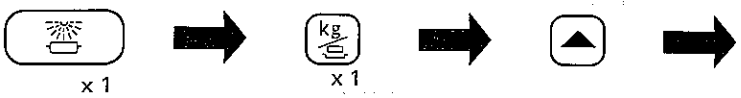
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

LÄNGER (▲) / KÜRZER (▼) -Tasten

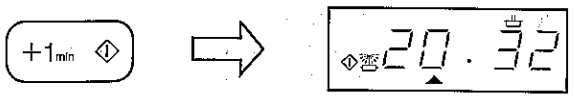
Die LÄNGER-Taste (▲) und die KÜRZER-Taste (▼) können zum Verlängern bzw. Verkürzen der Garzeit bei Automatikbetrieb sowie der eingestellten Zeit bei allen Funktionen verwendet werden.

1. Ändern der Gesamtgarzeit bei den AUTOMATIKPROGRAMMEN

   Beispiel: Garen von 1,0 kg Hähnchen mit der GAR-AUTOMATIK Programm Nr. 1 (länger gegart)



Das Menü GAR-AUTOMATIK (Nr. 1) wählen. | Das Gewicht des Hähnchens eingeben (1,0 kg). | Die gewünschte Garstufe wählen (länger gegart).



Den Garvorgang starten. | Anzeige im Display prüfen.

HINWEIS:

Die Einstellungen der LÄNGER-Taste (▲) und KÜRZER-Taste (▼) können jederzeit vor dem Drücken der PLUS/START-Taste (+1min) wieder gelöscht oder geändert werden.

- Zum Löschen der LÄNGER- oder KÜRZER-Einstellung die gleiche Taste noch einmal drücken.
- Zum Ändern der LÄNGER- auf KÜRZER-Einstellung einfach die KÜRZER (▼)-Taste drücken.
- Zum Ändern der KÜRZER- auf LÄNGER-Einstellung einfach die LÄNGER (▲)-Taste drücken.

2. Ändern der Garzeit während des Garens

   Jedes Drücken der LÄNGER-Taste (▲) oder KÜRZER-Taste (▼) während des Betriebs verlängert bzw. verkürzt die Garzeit um jeweils 1 Minute.

HINWEIS:

1. Die Garzeit kann so lange verlängert werden, bis auf dem Display 99 Minuten angezeigt wird.
2. Bei Anzeige von 1H.XX (in Stunden und Minuten) auf dem Display können die LÄNGER-Taste (▲) und KÜRZER-Taste (▼) nicht verwendet werden.

PLUS/START-Taste (+1min)

Die PLUS/START-Taste bietet zwei Möglichkeiten.

1. Direktstart

   Durch Drücken der PLUS/START-Taste kann der Garvorgang direkt gestartet werden (jeweils eine Minute auf Leistungsstufe HIGH pro Tastendruck).

2. Verlängerung der Garzeit

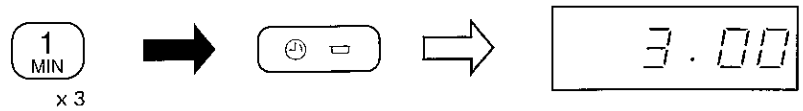
   Jedes Drücken der Taste bei laufendem Garvorgang verlängert die Garzeit um jeweils eine Minute.

ZEITSCHALTUHR/PAUSE

1. ZEITSCHALTUHR

Die Zeitschaltuhr kann auch als Zeitnehmer für andere Zwecke verwendet werden.

Beispiel: Zeitnahme für ein 3-Minuten-Ferngespräch.



Die gewünschte Zeit eingeben (3 Min.).

Die Zeitschaltuhr starten

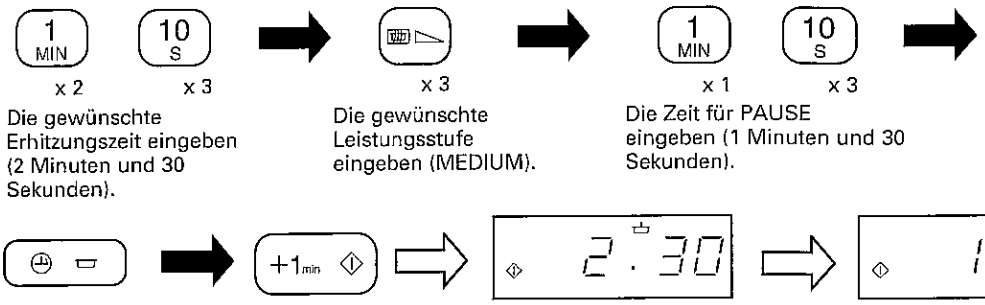
Die Anzeige auf dem Display prüfen.

HINWEIS: Es kann jede beliebige Zeit bis max. 99 Minuten 90 Sekunden eingestellt werden.

2. PAUSE

Neben den fünf Leistungsstufen gibt es eine PAUSE-Funktion, mit der nach Beendigung der Garzeit oder während des Garens eine Standzeit eingegeben werden kann. Während der Pause wird keine Mikrowellenenergie abgegeben (0%).

Beispiel: Sie möchten Lebensmittel für 2 Minuten 30 Sekunden bei MEDIUM (50% Leistung) erhitzen (= 1. Phase). Danach möchten Sie eine Standzeit von 1 Minute und 30 Sekunden bei HOLD (0% Leistung) eingeben (= 2. Phase).



Die gewünschte Erhitzungszeit eingeben (2 Minuten und 30 Sekunden).

Die gewünschte Leistungsstufe eingeben (MEDIUM).

Die Zeit für PAUSE eingeben (1 Minuten und 30 Sekunden).

Die PAUSE-Funktion wählen.

Den Erhitzungsvorgang starten.

Die Anzeige im Display prüfen.

HINWEIS:

1. Die PAUSE-Funktion ( ) kann nicht für die erste Phase eingegeben oder alleine programmiert werden. Wenn die PAUSE-Funktion ( ) als erste Phase eingegeben oder alleine programmiert wird, beginnt das Gerät mit dem Zurückzählen der Zeit wie bei der Zeitschaltuhr.
2. Die PAUSE kann 99 Minuten und 90 Sekunden lang sein.
3. Bei ZEITSCHALTUHR/PAUSE-Betrieb wird die Leistungsstufe nicht angezeigt.

DEUTSCH

REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT!
KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERNDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

Außen

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld außer Betrieb zu setzen.

Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Innen

1) Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.
2) Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3) Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und Drehteller-Träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

Niedriger Rost und hoher Rost

Diese Roste mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinengeeignet.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung

   Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.

   Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.

2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Gerätetür? JA_____ NEIN_____

3. Einen Meßbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät stellen und die Tür korrekt schließen. Die Garraumlampe sollte erlöschen, wenn die Tür geschlossen wird. Das Gerät auf 1 Minute auf Leistungsstufe HIGH ( ) schalten und den Betrieb starten.
   Leuchtet die Lampe? JA_____ NEIN_____
   Dreht sich der Drehteller? JA_____ NEIN_____
   HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.
   Ertönt der Signalton und erlischt das Gar-Symbol nach 1 Minute?
   Ist das Wasser im Becher nach dem obigen Vorgang warm? JA_____ NEIN_____
   JA_____ NEIN_____

4. Den Becher entnehmen und das Gerät für 3 Minuten auf GRILLBETRIEB programmieren.

   (1 MIN) x 3 → (GRILL) → (+1 min)

   Wird nach 3 Minuten das Grill-Heizelement rot?
   JA_____ NEIN_____

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:		220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:		Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme	Mikrowelle:	1,55 kW
	Grill :	1,05 kW
	Kombi :	2,55 kW
Leistungsabgabe	Mikrowelle:	900 W
	Grill-Heizelement:	1 kW
	Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:		520 (B) x 305 (H) x 413 (T) mm
Garraumabmessungen:		342 (B) x 193 (H) x 368 (T) mm
Garrauminhalt:		24 Liter
Drehteller:		ø 325 mm
Gewicht:		ca. 18 kg
Garraumlampe:		25 W/220-230 V

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout danger d'incendie

1. Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.
2. Le dégagement au-dessus du four doit être au moins égal à 65 cm.
3. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le cadre EBR-4400(B)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions d'installation du cadre, ou demandez au revendeur comment procéder. Seule l'utilisation de ce cadre garantira la sûreté et la qualité du produit.
4. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
5. La tension d'alimentation doit être égale à 220-230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
6. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
7. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
8. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
9. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
10. Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.
11. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
12. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
13. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
14. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
15. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
16. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
17. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
18. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
19. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
20. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
21. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
   (1) La porte n'est pas voilée.
   (2) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
   (3) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office (non endommagés).
   (4) La cavité du four n'est pas cabossée.
   (5) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état (non endommagés).
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Evitez les accumulations de graisse sur le joint de porte et la surface de contact du joint.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial par un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Mettez l'eau à bouillir dans un récipient à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Nous vous conseillons d'introduire une tige en verre, ou un ustensile similaire, dans le liquide de manière à éviter son ébullition soudaine qui pourrait entraîner des éclaboussures.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
4. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
5. Remuez les aliments et le contenu du récipient et vérifiez leur température avant de les servir à un bébé, un jeune enfant ou une personne âgée de façon à éviter toute brûlure interne.
6. Etant donné que la température de la porte du four peut atteindre une valeur élevée pendant la cuisson d'un aliment, posez le four sur une surface telle que la partie inférieure du four se trouve au moins à 85 cm du sol. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four de façon à ce qu'ils ne se brûlent pas.
7. Etant donné que la température de la porte, de la partie extérieure, de la partie arrière, de la cavité, des ouvertures de ventilation, des autres parties et accessoires du four, et du plat à cuire peut être très élevée pendaut l'utilisation en mode gril, en mode combiné, en mode action instantanée et en mode de cuisson automatique, ne touchez pas à ces parties. Attendez qu'elles aient suffisament refroidies avant de les nettoyer.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.
4. Débranchez le four avant de remplacer la lampe d'éclairage (25 W/220-230 V).

FRANÇAIS

ATTENTION - Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. Pour éviter de casser le plateau tournant:
   (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
   (b) Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant.
   (c) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
   (d) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.
6. N'utilisez aucun récipient en plastique si le four est encore chaud après l'utilisation en mode gril, en mode combiné, en mode action instantanée et en mode de cuisson automatique, car il risquerait de fondre. Pour les modes de cuisson énumérés ci-dessus, il ne faut pas utiliser un récipient en plastique, à moins que le fabricant n'ait précisé que le récipient convient pour cet usage.
7. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien autorisé.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

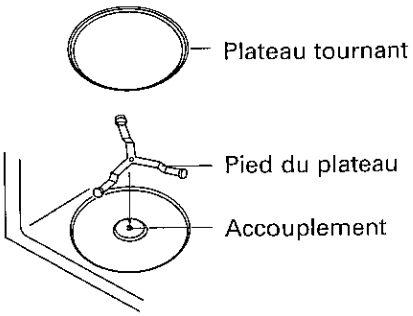
INSTALLATION

1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisament solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
4) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Plateau tournant (NTNT-A053WREO)
- Pied du plateau (FROLPA063WRKO)
- Trépied haut (FAMI-A067WRKO)
- Trépied bas (FAMI-A068WRKO)
- Livre de recette (TCADCA475WRRO)
- Mode d'emploi (TINS-A341WRRO)
- Brochure sur le gril (TCADCA460WRRO)
- Etiquette du menu (TLABMA342WRRO)
- Carte Bundesamt für Zulasungen in der Telekommunikation (pour l'Allemagne uniquement)



1. Placez le pied du plateau sur l'accouplement.
2. Placez le plateau tournant sur le pied du plateau.

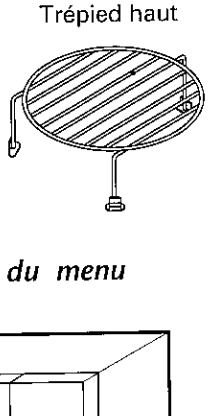
REMARQUES:

* Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces trois types d'informations: nom des pièces, numéro des pièces et nom du modèle.

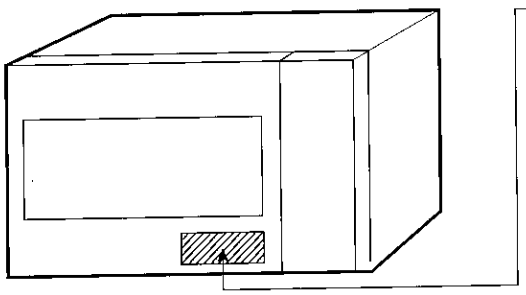
* Le numéro des pièces est imprimé entre parenthèses après le nom des pièces et le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

Trépied bas

Trépied haut



Position de l'étiquette du menu

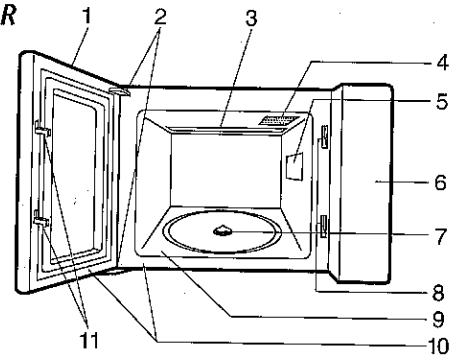


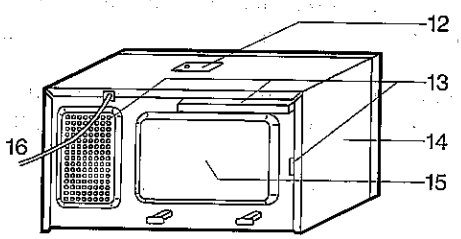
L'étiquette du menu n'est pas collée. Cette étiquette fait partie des accessoires du four et elle doit être collée dans le coin droit et inférieur sur la face externe de la porte du four. Si vous la collez sur à un autre endroit, elle pourra se détacher en raison de la chaleur produite.

FRANÇAIS

LES ORGANES

FOUR





1. Porte
2. Charnières
3. Elément chauffant du gril
4. Eclairage du four
5. Cadre du répartiteur d'ondes
6. Tableau de commande
7. Accouplement
8. Ouvertures des verrous de la porte
9. Cavité du four
10. Joint de porte et surface de contact du joint
11. Loquets de sécurité
12. Trappe d'accès à la lampe d'éclairage
13. Ouvertures de ventilation
14. Partie extérieure
15. Partie arrière
16. Cordon d'alimentation

TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES À EFFLEUREMENT

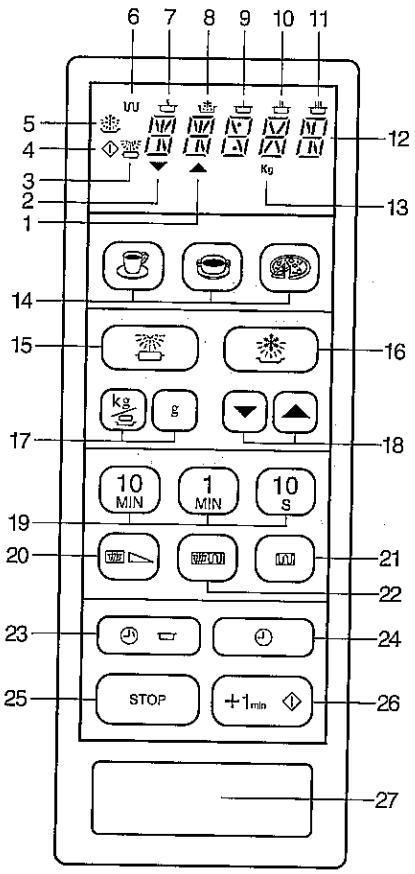


TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1. Témoin PLUS
2. Témoin MOINS
3. Cuisson automatique
4. Cuisson en cours
   Cet indicateur de cuisson montre l'état de cuisson des aliments en cours.
5. Décongélation simple
6. Témoin du gril
7. FAIBLE
8. MOYEN-FAIBLE
9. MOYEN
10. MOYEN-FORT
11. FORT

   Indicateur de niveau de puissance

12. Affichage numérique
13. Témoin de POIDS

TOUCHES D'OPERATION

14. Touche ACTION INSTANTANÉE
15. Touche CUISSON AUTOMATIQUE
16. Touche DÉCONGÉLATION SIMPLE
17. Touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE)
18. Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)
19. Touches de réglage des TEMPS
20. Touche MICRO-ONDES
21. Touche GRIL
22. Touche CUISSON COMBINÉE
23. Touche MINUTERIE/PAUSE
24. Touche REGLAGE DE L'HORLOGE
25. Touche ARRÊT
26. Touche MINUTE PLUS/DÉPART
27. Bouton d'ouverture de la porte

MISE EN SERVICE

1) Branchez le cordon d'alimentation.
   * L'affichage indique 88:88 en chiffres clignotants.
2) Appuyez sur la touche ARRÊT (STOP).
   *L'affichage indique [: _].
3) Réglez l'horloge comme suit.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE ⏲

L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures.

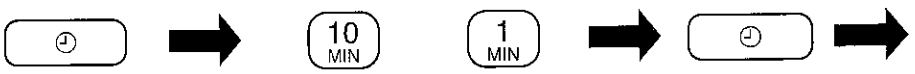
I. ⏲ x 1: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.

II. ⏲ x 2: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.

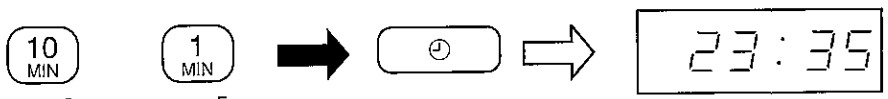
Exemple: 5 heures de l'après-midi

Horloge	Affichage
Affichage sur 12 heures (12H)	5:00
Affichage sur 24 heures (24H)	17:00

Exemple: Pour régler l'horloge sur 11 heures 35 minutes du soir, avec l'affichage sur 24 heures.



Choisissez l'affichage sur 24 heures. | Indiquez les heures. | Passez des heures aux minutes.



Indiquez les minutes. | Démarrez l'horloge. | Vérifiez l'afficheur.

REMARQUES:

1. Appuyez sur la touche ARRÊT (STOP) si vous faites une erreur au cours de la programmation.
2. Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou sur minuterie, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche HORLOGE (⏲). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
3. Si le four a été débranché, l'affichage indique 88:88 en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.
4. Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, suivez de nouveau le tableau mentionné ci-dessus.

UTILISATION DE LA TOUCHE ARRÊT STOP

La touche ARRÊT (STOP) sert à:

1. Effacer une erreur en cours de programmation.
2. Annuler le temps de cuisson programmé.
3. Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyez sur la touche à deux reprises).

FRANÇAIS

FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure. Cependant, si l'horloge n'est pas réglée, l'affichage [:] apparaîtra sur l'écran.

CUISSON PAR MICRO-ONDES

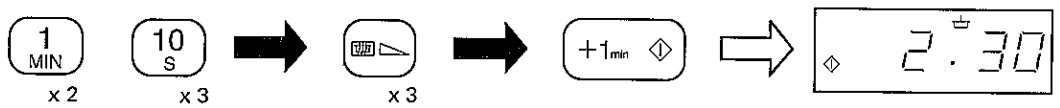
Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELLATION			RÉGIME DE PUISSANCE	WATTS
	FORT	(HIGH)	100%	900
	MOYEN-FORT	(MEDIUM HIGH)	70%	630
	MOYEN	(MEDIUM)	50%	450
	MOYEN-FAIBLE	(MEDIUM LOW)	30%	270
	FAIBLE	(LOW)	10%	90
	PAUSE	(HOLD)	0%	0

REMARQUES:

Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche MICRO-ONDES jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint. Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau FORT qui est automatiquement sélectionné.

Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à allure MOYENNE ( ).



Entrez le temps de cuisson souhaité (2 minutes et 30 secondes).

Choisissez un niveau de puissance souhaité (MOYEN).

Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

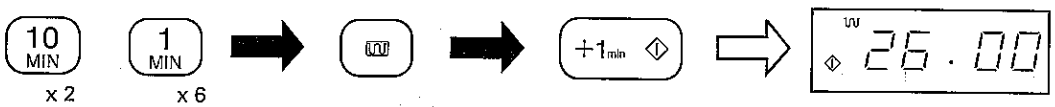
REMARQUES:

L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours.

Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (+1min); le compte à rebours reprend.

CUISSON AU GRIL

Exemple: Cuire 800g de bifteck pendant 26 minutes en mode GRIL. Retourner la viande aux 2/3 du temps de cuisson.



Indiquez le temps de cuisson (26 mn)

Indiquez la fonction choisie (GRIL)

Démarrez la cuisson

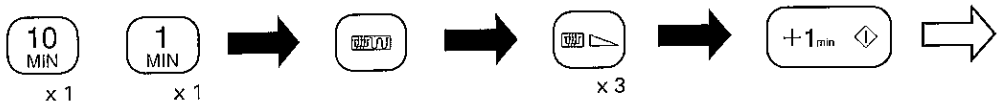
Vérifiez l'affichage

REMARQUE:

Dans ce cas, on recommande d'utiliser le trépied haut.

CUISSON COMBINÉE

Exemple: Cuire 200g de cuisse de poulet pendant 11 minutes en CUISSON COMBINÉE, à 50% de la puissance micro-ondes. Retourner la cuisse de poulet aux 2/3 du temps de cuisson.



Indiquez le temps de cuisson (11 mn)

Indiquez la fonction choisie (CUISSON COMBINÉE)

Indiquez le niveau de puissance (MOYEN)

Démarrez la cuisson

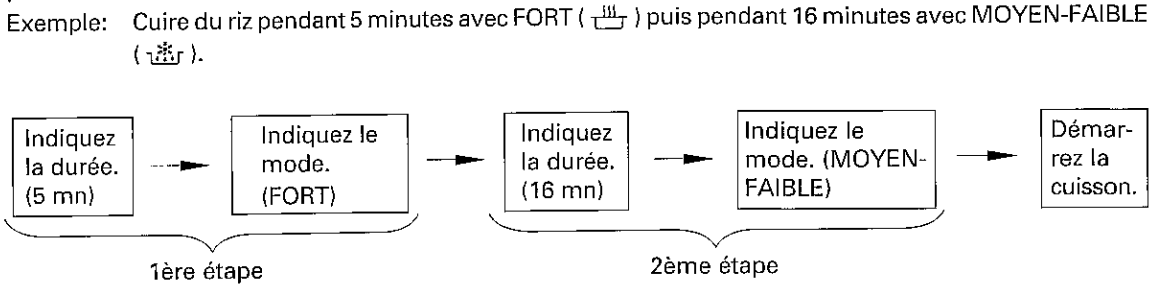
Vérifiez l'affichage

REMARQUE:
Si vous omettez la troisième étape de la marche à suivre ci-dessus (réglage de la puissance micro-ondes), il y a sélection automatique de niveau FORT.

SÉQUENCE DE CUISSONS

Une séquence comprenant 3 étapes qui se composent d'une indication manuelle du temps et du mode, peut être définie.

Exemple: Cuire du riz pendant 5 minutes avec FORT ( ) puis pendant 16 minutes avec MOYEN-FAIBLE ( ).



REMARQUES:

1. La fonction PAUSE ( ) ne peut pas être utilisée au cours de la première étape.
2. Pour choisir le niveau FORT au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche MICRO-ONDES ( ).
3. En mode GRIL ou CUISSON COMBINÉE, le nombre d'étapes de cuisson est de deux au maximum.

FRANÇAIS

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Il existe trois modes de fonctionnement automatique: ACTION INSTANTANÉE, CUISSON AUTOMATIQUE et DÉCONGÉLATION SIMPLE.

Lors de l'utilisation d'un des ces modes de fonctionnement automatique, notez ce qui suit:

1. Indication du poids
   - — Le poids des aliments peut être indiqué par pas de 100 g. Si le poids est inférieur ou supérieur, il faut l'arrondir. Par exemple, 1,45 kg doit être arrondi à 1,5 kg.
   - — Exception: Pour le programme N°7 de cuisson automatique du riz et des pâtes, le poids se règle avec une précision de 50g. Le cas échéant, arrondissez à l'entier le plus proche. (Exemple: 110g sera arrondi à 100g).
   - — N'indiquez que le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
2. Temps de cuisson

   Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Si vous désirez cuire les aliments pendant un temps différent du temps programmé pour le fonctionnement automatique, appuyez sur la touche PLUS (▲) ou MOINS (▼). (Reportez–vous à la page F-15 pour plus de détails.)
3. Lorsque [ERROR] apparaît sur l'afficheur:

   Le poids indiqué est à l'extérieur des limites. Appuyez sur la touche ARRÊT ([STOP]) et reprenez l'indication des informations depuis le début.
4. Message d'affichage

   Procédez à ce qui suit lorsque ces messages s'affichent.

Message	Signal d'alarme	Actions
[TURN] [OVER]	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, retournez les aliments puis refermez la porte.
[STIR]	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, remuez les aliments puis refermez la porte.
[STIR] [STAND]	"bip"	Remuez les aliments et laissez-les reposer. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
[STAND]	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
[STAND] [COVER]	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
[PRESS] [START]		Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ DÉPART ([+1min/◇]).

ACTION INSTANTANÉE

Action instantanée détermine automatiquement le niveau de puissance micro-ondes et le temps de cuisson.

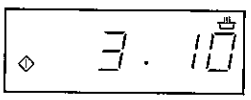
Exemple: Cuire deux tasses de soupe (200 ml par tasse).

x 2

Choisissez le menu action instantanée et indiquez le nombre de tasses ou de portions.

[2] s'affiche.

Après 2 secondes.



Vérifiez l'afficheur.

REMARQUE:

L'action instantanée ne peut être déclenchée qu'une minute seulement après la cuisson, l'arrêt de la minuterie, la fermeture de la porte ou après avoir appuyé sur la touche ARRÊT.

TABLEAU DE MENU ACTION INSTANTANÉE

Aliments/Quantité	Température initiale approx	Vaiselle	Procédure
Boissons (Café) 1 – 6 tasses (150 ml par tasse)	20°C * (Température de la pièce)	Tasses	• Placez les boissons sur le plateau tournant. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Soupes 1 – 4 tasses (200 ml par tasse)	20°C * (Température de la pièce)	Tasses + Film plastique cuisine pour cuisson par micro-ondes ou couvercle	• Posez les tasses sur le plateau tournant. • Couvrez la soupe avec un film plastique cuisine pour cuisson par micro-ondes ou un couvercle. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Pizza congelée 1 à 6 portions (100g par portion)	–18°C (Température du congélateur)	Trépied bas	• Sortez la pizza congelée de son emballage. • Posez-la sur le trépied bas. • Après cuisson, laissez reposer pendant 1 ou 2 minutes.

REMARQUE:

Boissons et soupes

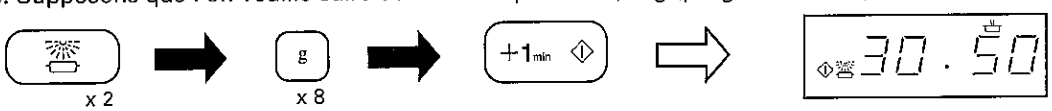
*Si la température initiale de l'aliment est de 5°C (±2°C) (température de l'intérieur de réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant que vous n'actionniez la touche ACTION INSTANTANÉE.

FRANÇAIS

CUISSON AUTOMATIQUE

Vous pouvez choisir simplement l'un des menus préprogrammés et indiquer le poids.

Exemple: Supposons que l'on veuille cuire des rôtis de porc de 0,8 kg (programme N°2).



Choisissez le menu CUISSON AUTOMATIQUE (N°2).
AC-2 s'affiche.

Entrez le poids de l'aliment (0,8 kg).

Commencez à cuire.

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Numéro du programme	Aliments, quantité (ustensiles)	Température initiale des aliments	Méthode	Menus conseillés
1.	Poulet rôti 0,8 - 2,0 kg (Trépied bas) Ingrédients pour un poulet de 1 kg: 1/2 cuillère à soupe de sel et de poivre 1 cuillère à soupe de paprika doux 2 cuillères à soupe d'huile	5°C	• Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le poulet. • Posez le poulet sur le trépied bas, la poitrine tournée vers le bas. • Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments. • Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 3 minutes.	Poulet farci rôti

Numéro du programme	Aliments, quantité (ustensiles)	Température initiale des aliments	Méthode	Menus conseillés
2.	Rôti de porc 0,6 - 2,0 kg (Trépied bas) Ingrédients pour 1 kg de porc: 1 gousse d'ail écrasé 2 cuillères à soupe d'huile 1 cuillère à soupe de paprika doux, une pincée de poudre de cumin 1 cuillère à soupe de sel	5°C	• Il est préférable d'utiliser du porc maigre. • Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc. • Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments. • Après la cuisson, laissez les aliments reposer enveloppés dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 minutes.	Rôti de porc roulé maigre
3.	Brochettes grillées 0,2 - 1,0 kg (Trépied haut)	5°C	• Préparez les brochettes grillées en suivant les indications de la brochure sur le gril qui accompagne le four. • Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments. • Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 2 minutes.	Brochettes de viande panachées
4.	Cuisses de poulet 0,2 - 1,0 kg (Trépied haut) Ingrédients pour 1 kg de cuisses de poulet (4 à 5 cuisses): 20 - 30 g de beurre Sel 1 cuillère à soupe de paprika doux 1 cuillère à soupe de romarin	5°C	• Faites fondre le beurre et mélangez-le aux autres ingrédients. Etendez-le sur le poulet. • Disposez les cuisses de poulet sur le trépied haut avec les pilons tournés vers le centre. • Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments. • Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 3 minutes.	Cuisses de poulet
5.	Steaks 0,2 - 0,8 kg (Trépied haut)	5°C	• Pour obtenir des steaks bien cuits, appuyez sur la touche PLUS (▲). Pour obtenir des steaks saignants, appuyez sur la touche MOINS (▼). • Lorsque vous entendez le signal, retournez les aliments. • Après cuisson, assaisonnez à volonté. • Laissez les aliments reposer pendant 1 ou 2 minutes.	Romsteck
6.	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Plat oval à gratin + trépied bas)	20°C	• Préparez le gratin en vous référant à la brochure sur le gril qui accompagne le four. • Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant 5 à 10 minutes.	Gratin de pâtes aux courgettes

Numéro du programme	Aliments, quantité (ustensiles)	Température initiale des aliments	Méthode	Menus conseillés
7.	Riz/Pâtes 0,05 - 0,3 kg (Bol avec couvercle) Riz/pâtes / Eau à 50°C 50 g / 150 ml 100 / 200 150 / 300 200 / 400 250 / 500 300 / 600	40°C	• Ajoutez la quantité d'eau requise et salez à volonté. • Couvrez. • Lorsque vous entendez le signal, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.	
8.	Pommes de terre 0,1 - 0,8 kg (Bol avec couvercle)	20°C	• Pour les pommes de terre en robe des champs: choisissez des pommes de terre de la même taille et levez-les. • Pour les pommes de terre bouillies: pelez les pommes de terre et, si nécessaire coupez-les en morceaux. • Ajoutez 25 à 30 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau pour 100 g. Le cas échéant, ajoutez une peu de sel. • Couvrez. • Lorsque vous entendez le signal, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes environ.	
9.	Légumes frais 0,1 - 0,8 kg (Bol avec couvercle)	20°C	• Coupez en petits morceaux, par exemple en lanières, cubes ou rondelles. • Ajoutez la quantité d'eau et de sel désirée. Légumes - Eau 100 g - 2 cuillères à soupe 400 g - 3 cuillères à soupe 600 g - 4 cuillères à soupe 800 g - 5 cuillères à soupe • Couvrez. • Lorsque vous entendez le signal remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant environ 2 minutes.	Reportez-vous au tableau des légumes frais à la page F-13.
10.	Légumes congelés 0,1 - 0,8 kg (Bol avec couvercle)	-18°C	• Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. • Couvrez. • Lorsque vous entendez le signal, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. REMARQUE: Si des légumes durement congelés sont cuits, appuyez sur la touche PLUS (▲) avant que vous n'actionniez la touche de départ.	

Suggestions pour la cuisson automatique des légumes frais

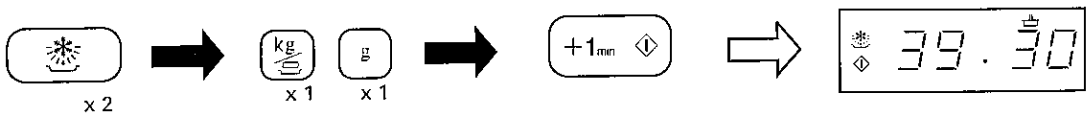
Type de légumes recommandés	Quantité g	Commentaire	Procédure à suivre avant la mise en service du four
Chou-fleur	100 – 500		Mettre en morceaux
Brocoli	100 – 600		Mettre en morceaux
Champignons	100 – 600	▼	Entier
Fenouil	100 – 800		Couper en quatre
Flageolets verts	100 – 500	▲	Couper en diagonal
Carottes	100 – 600	▲	Couper en tranches
Chou-rare	100 – 600	▲	Coupez en petits morceaux
Poireaux	100 – 800		Couper en rondelles
Piment	100 – 800		Couper en petits morceaux
Choux de Bruxelles	100 – 800		Entier, enlever les feuilles extérieures
Épinard en branches	100 – 300	▼	Feuilles entières
Courgettes	100 – 800		Couper en tranches

REMARQUE: ▲ = Touche PLUS
▼ = Touche MOINS

DÉCONGÉLATION SIMPLE

Vous pouvez choisir l'un des deux programmes de DÉCONGÉLATION SIMPLE des volailles et des viandes et indiquer le poids.

Exemple: Supposons que l'on veuille décongeler une pièce de viande de 1,1 kg avec le programme N°2.



Choisissez le DÉCONGÉLATION SIMPLE (programme N°2). [d-2] s'affiche.

Entrez le poids de l'aliment (1,1 kg).

Commencez à décongeler.

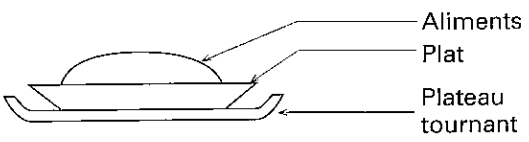
Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION SIMPLE

Numéro de programme	Aliments	Quantité	Méthode
1.	Volaille	0,8 - 2,0 kg	• Retirez l'emballage d'origine. • Placez la volaille dans le four, poitrine vers le haut. • Lorsque vous entendez le signal, retournez. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 15 à 30 minutes.
	Cuisses de poulet	0,2 - 1,0 kg	• Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 à 15 minutes.
	Steaks, Côtelettes	0,2 - 1,0 kg (environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur)	• Déposez une seule couche d'aliments de manière que la partie la plus mince soit tournée vers le centre. Si les aliments sont collés, tentez de les séparer. • Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 10 à 15 minutes.
2.	Pavé de viande	0,6 - 2,0 kg	• Si possible, déposez la viande côté maigre vers le bas. • Lorsque vous entendez le signal, retournez. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après la décongélation, laissez reposer dans une feuille de papier aluminium pendant environ 15 à 30 minutes.

REMARQUES:

1. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées au moyen d'une feuille de papier aluminium.
2. La température standard de congélation du tableau ci-dessus est -18°C.
3. La volaille et la viande doivent être traitées immédiatement après la décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme indiqué.



FRANÇAIS

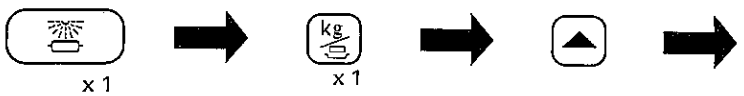
AUTRES FONCTIONS

TOUCHES PLUS (▲) / MOINS (▼)

Grâce aux touches MOINS (▼) et PLUS (▲) , vous pouvez changer le temps réglé programmé pour les opérations automatiques, ou augmenter ou dimuner facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

1. Modification du temps réglé programmé

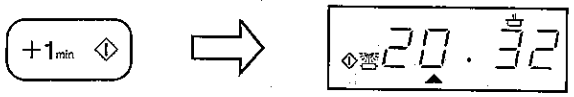
Exemple: Griller 1,0 kg de poulet rôti plus longtemps avec le programme de cuisson automatiqu N°1 (plus cuit).



Choisissez le menu CUISSON AUTOMATIQUE (N°1).

Entrez le poids de l'aliment (1.0kg).

Choisissez un mode de cuisson souhaité (plus longtemps).



Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

NOTE:

Vous pouvez annuler ou changer toujours le réglage de MOINS (▼) ou PLUS (▲) et cela, avant que vous n'appuyiez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (+1min).

- Pour annuler la sélection touche PLUS (▲) ou MOINS(▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
- Vous avez appuyé sur la touche PLUS (▲) au lieu de la touche MOINS (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche MOINS (▼).
- Vous avez appuyé sur la touche (▼) MOINS au lieu de la touche (▲) PLUS. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche (▲) PLUS.

2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement

Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches PLUS (▲) et MOINS (▼).

REMARQUES:

1. Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique montre 99 minutes.
2. Vous ne pouvez vous servir des touches PLUS (▲) ou MOINS (▼) lorsque l'affichage montre 1H. XX (en heure et minutes).

TOUCHE MINUTE PLUS/DÉPART (+1min)

La touche MINUTE PLUS/DÉPART ((+1min)) vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes.

1. Démarrage direct

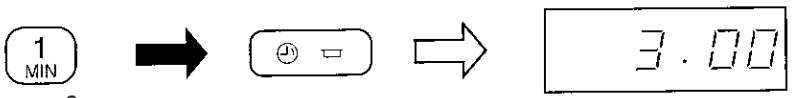
   Vous pouvez directement commencer la cuisson avec le niveau de puissance FORT pendant des multiples de 1 minute en appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.
2. Augmentation du temps de cuisson

   Vous pouvez augmenter le temps de cuisson pendant des multiples de 1 minute si vous appuyez sur la touche tandis que le four est en fonctionnement.

MINUTERIE/PAUSE

1. MINUTERIE
   Vous pouvez aussi utiliser cette touche comme minuteur pour d'autres choses.

   Exemple: Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.



Programmez le temps de cuisson souhaité (3 minutes).

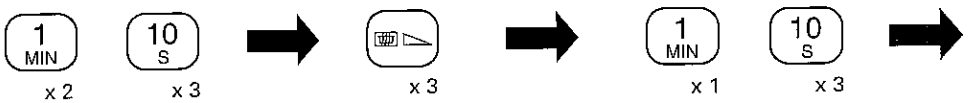
Mettez la minuterie en marche.

Vérifiez l'afficheur.

REMAROUE: Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.

2. PAUSE
   A part cinq allures de cuisson, vous pouvez activer aussi la fonction de PAUSE (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson. Quant aux micro-ondes, il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de PAUSE ( ).

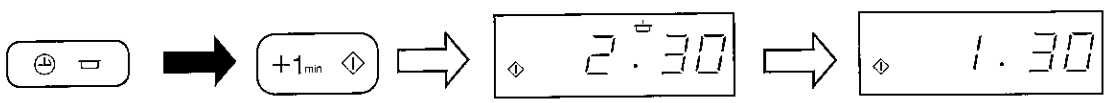
   Exemple: Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de puissance MOYEN pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle PAUSE ( ) pendant une minute et 30 secondes.



Entrez le temps de chauffage souhaité (2 minutes et 30 secondes).

Choisissez le niveau de puissance souhaité (MOYEN)

Entrez le temps pour PAUSE (1 minute et 30 secondes).



Choisissez la fonction PAUSE.

Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

REMARQUES:

1. La fonction PAUSE ( ) ne peut être programmée au début d'une succession d'opérations ou utilisée indépendamment. Si la fonction PAUSE ( ) est utilisée au début d'une succession d'opérations ou indépendamment, la minuterie incorporée dans le four commencera à compter à rebours.
2. Vous pouvez entrer le temps pour PAUSE jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.
3. Pendant le fonctionnement MINUTERIE/PAUSE, l'indicateur de niveau de puissance n'est pas affiché.

FRANÇAIS

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRECAUTION :

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande.
Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savoneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
2) Assurez-vous que l'eau savoneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyer le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Essuyez fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

Trépied bas et trépied haut

Vous laverez le trépied au moyen d'une solution diluée de détergent puis vous le sécherez soigneusement.
Les trépieds peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes:

1. Alimentation
   Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
   Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
2. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée? OUI _____ NON _____
3. Placez une tasse de 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement la porte.

   La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour une minute sur FORT ( ). Mettez le four en marche.

   La lampe s'éclaire-t-elle? OUI _____ NON _____

   Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____

   REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

   Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il? OUI _____ NON _____

   Est-ce que la tasse avec 150 ml d'eau est chaude après les opérations ci-dessus? OUI _____ NON _____
4. Retirez la tasse et programmez le four pour une cuisson au GRIL pendant 3 minutes.

   (1 MIN) x 3 ⟶ (GRIL) ⟶ (+1 min ◇)

   Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant est-il rouge incandescent?
   OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 16 A
Consommation électrique:	
Micro-ondes:	1,55 kW
Gril:	1,05 kW
Cuisson combinée:	2,55 kW
Puissance de sortie:	
Micro-ondes:	900 W
Eléments chauffants du gril:	1 kW
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 (L) x 305 (H) x 413 (P) mm
Dimensions de la cavité:	342 (L) x 193 (H) x 368 (P) mm
Volume de la cavité:	24 litres
Plateau tournant:	ø 325 mm
Poids:	Environ 18 kg
Eclairage du four:	25 W/220-230 V

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

WAARSCHUWING

Voorkomen van brand

1. Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.
2. Zorg dat er tenminste 65 cm vrije ruimte boven de magnetronoven is.
3. Gebruik het door SHARP erkende inbouwframe EBR-4400(B)/(W) indien u de oven in een keukenkast of dergelijk inbouwt. Het inbouwframe is in de handel verkrijgbaar. Zie de handleiding van het frame voor details aangaande het inbouwen of raadpleeg uw handelaar. Alleen gebruik van dit inbouwframe garandeert veiligheid en optimale prestaties van deze oven.
4. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegangbaar stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kunt trekken.
5. Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 220 - 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
6. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
7. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
8. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
9. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
10. OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopkontakt en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.
11. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.
12. Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.
13. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
14. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
15. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
16. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
17. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
18. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
19. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
20. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
21. Volg de aanwijzingen in deze gebruiks-aanwijzing èn het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Kontroleer alvorens gebruik het volgende:
   (1) De deur (niet krom)
   (2) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels (niet gebroken, los of beschadigd)
   (3) De deurafdichtingen en pasvlakken (niet beschadigd)
   (4) De ovenruimte (geen deuken)
   (5) Het netsnoer en de stekker (niet beschadigd)
2. Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil is op de deurafdichtingen of pasvlakken.
6. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.
3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
6. Indien het netsnoer van de oven is beschadigd, dient het alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel door hetzelfde type snoer te worden vervangen.

Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

1. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
2. Voor het koken van water of andere vloeistoffen dient u een brede bak te gebruiken zodat de luchtbelletjes kunnen ontsnappen. Het wordt aanbevolen om eventueel een glazen staafje of dergelijke te gebruiken zodat plotseling koken (met spatten of brandwonden tot gevolg) wordt voorkomen.
3. Kook eieren niet in de schaal. Eieren kunnen namelijk ontploffen indien deze in hun afgesloten schaal worden gekookt. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.
4. Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

1. Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
4. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
5. Roer het voedsel en de inhoud van bakjes en dergelijke even door en kontroleer de temperatuur alvorens het voedsel te eten. Voorkom brandwonden en let vooral op indien u het voedsel aan kleine kinderen of bejaarden geeft.
6. De ovendeur wordt mogelijk heet tijdens gebruik. Plaats of bevestig de oven daarom zodanig dat het onderpaneel tenminste 85 cm boven de vloer is. Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.
7. Raak de ovendeur, de behuizing, het achterpaneel, de ovenruimte, ventilatie-openingen, toebehoren, bakjes, schalen en dergelijke niet aan tijdens het grillen, kombinatie-koken, onmiddellijke aktiefunktie en automatisch koken. Deze onderdelen worden namelijk heet. Kontroleer dat deze onderdelen zijn afgekoeld alvorens het reinigen.

Let op kleine kinderen

1. Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
2. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
3. Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

1. Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
3. Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.
4. Trek de stekker uit het stopkontakt alvorens u de ovenlamp (25 W/220-230 V) vervangt.

LET OP

- Voorkomen van problemen of beschadiging.

1. Schakel de oven niet aan wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd indien deze leeg in werking wordt gesteld.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hitte-bestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflekteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun.
5. Voorkomen van barsten van de draaitafel:
   (a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.
   (b) Plaats voedsel nooit direkt op de draaitafel.
   (c) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.
   (d) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.
6. Gebruik geen plastik bakjes en dergelijke indien de oven heet is, zoals bijvoorbeeld na het grillen en kombinatie-koken, onmiddellijke aktiefunktie en automatisch koken. Plastik smelt namelijk in een hete oven. Plastik kan aleen tijdens bovenstaande funkties worden gebruikt indien het speciaal hiervoor is gemaakt en door de fabrikant wordt aanbevolen.
7. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING

1. Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
2. Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.
3. Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defekt of het lekken van mikrogolven.

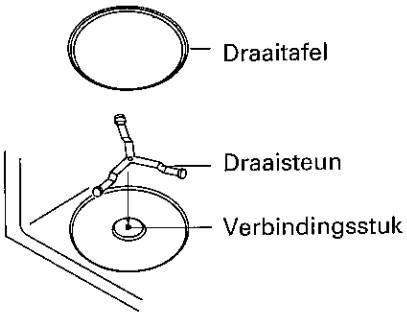
INSTALLATIE

1) Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de magnetron en verwijder al het beschermende plastik en alle stickers met reklames, enz. van de ovendeur.
2) Kontroleer de oven regelmatig op beschadiging.
3) Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.
4) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopkontakt.

TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

- Draaitafel (NTNT-A053WREO)
- Draaisteun (FROLPA063WRKO)
- Hoog rooster (FAMI-A067WRKO)
- Laag rooster (FAMI-A068WRKO)
- Kookboek (TCADCA475WRRO)
- Gebruiksaanwijzing (TINS-A341WRRO)
- Tips voor de grill (TCADCA460WRRO)
- Menusticker (TLABMA342WRRO)
- Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation kaart (Alleen voor Duitsland)

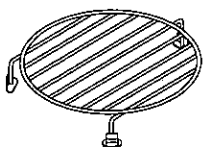


1. Plaats de draaisteun op het verbindingsstuk.
2. Plaats vervolgens de draaitafel op de draaisteun.

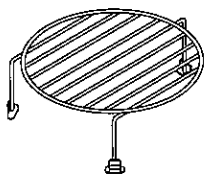
OPMERKING:

* Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en het nummer van het onderdeel en de modelnaam.
* Het onderdeelnummer is in haakjes gegeven na de naam van het onderdeel en de modelnaam is gedrukt op de voorkaft van deze gebruiksaanwijzing.

Laag rooster

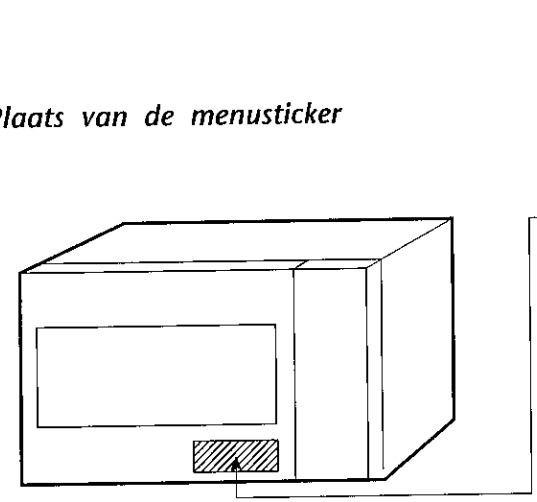


Hoog rooster



NEDERLANDS

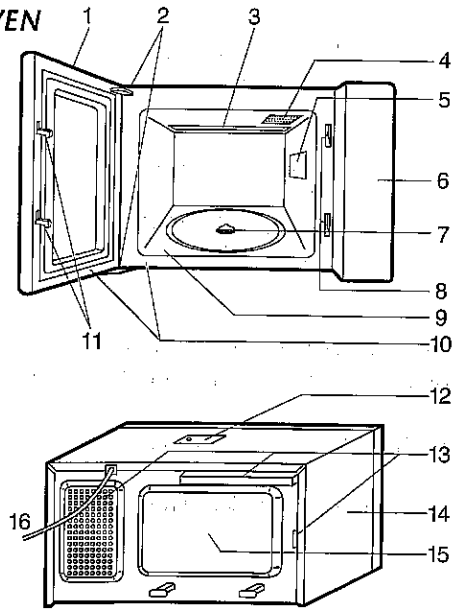
Plaats van de menusticker



De menusticker is niet aangebracht. Deze sticker is een onderdeel van de oven en dient op de rechter onderhoek aan de buitenkant van de deur te worden vastgeplakt. Als deze op een andere plaats wordt vastgeplakt, kan de sticker loslaten door de opgewekte hitte.

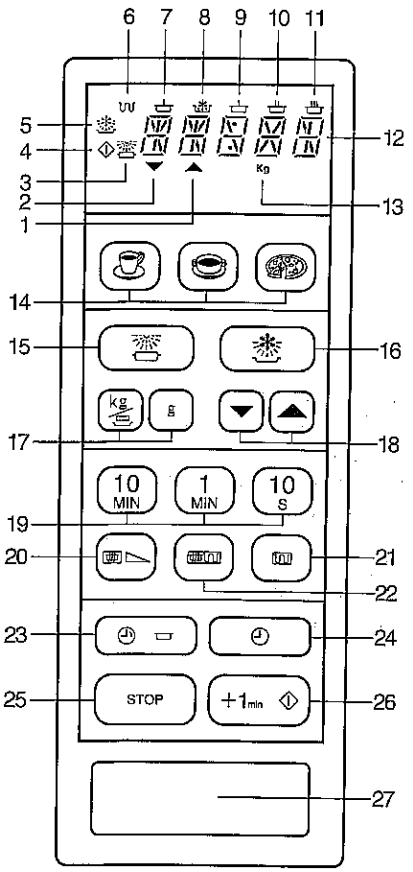
NAMEN VAN ONDERDELEN

OVEN



1. Deur
2. Scharnieren
3. Grill-verwarmingselementen
4. Ovenlamp
5. Afdekplaatje (voor golfgeleider)
6. Bedieningspaneel
7. Verbindingsstuk
8. Openingen voor de veiligheidsdeurgrendels
9. Ovenruimte
10. Deurafdichtingen en pasvlakken
11. Veiligheidsdeurgrendels
12. Toegangsdeksel voor vervanging van ovenlamp
13. Ventilatie-openingen
14. Behuizing
15. Achterpanelen
16. Netsnoer

AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL



DISPLAY EN INDIKATORS

Kontroleer of de indikators van de ingestelde, gewenste ovenfunktie(s) zijn opgelicht nadat u de oven heeft gestart.

1. MEER indikator
2. MINDER indikator
3. Automatisch programma
4. Koken-symbool
   Deze indikator geeft aan dat het koken aan de gang is.
5. Ontdooi automaat
6. Grill-indikator
7. LAAG
8. MIDDEL LAAG
9. MIDDEL
10. MIDDEL HOOG
11. HOOG

   (7–11: Vermogenniveau-indikator)
12. Digitale display
13. Gewicht-indikator

BEDIENINGSTOETSEN

14. ONMIDDELLIJKE AKTIE-toets
15. AUTOMATISCH KOKEN-toets
16. ONTDOOI AUTOMAAT-toets
17. Gewicht (aantal) invoertoets
18. Toetsen voor MEER (▲)/MINDER (▼)
19. Tijdtoetsen
20. MAGNETRON-toets
21. GRILL-toets
22. KOMBINATIE-KOKEN-toets
23. KOOKWEKKER/AANHOUD-toets
24. KLOKINSTEL-toets
25. STOPPEN-toets
26. MINUUT-PLUS/START-toets
27. Deur open-toets

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

1) Steek de stekker in het stopkontakt.
   *De ovendisplay geeft knipperend 0:00 aan.
2) Raak de STOPPEN-toets (STOP) aan.
   * verschijnt.
3) Stel de klok als volgt in.

INSTELLEN VAN DE KLOK 🕘

Er zijn twee verschillende funkties voor het instellen van de klok: de 12-uursklok en 24-uursklok.

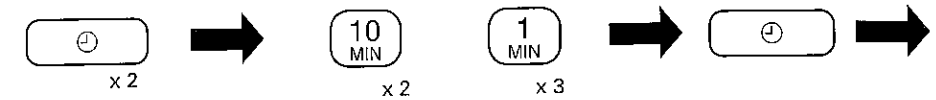
I. (🕘) x 1: Druk voor de 12-uursklok in stap 1 van de onderstaande procedure éénmal op de KLOKINSTEL-toets.

II. (🕘) x 2: Druk voor de 24-uursklok in stap 1 van de onderstaande procedure tweemaal op de KLOKINSTEL-toets.

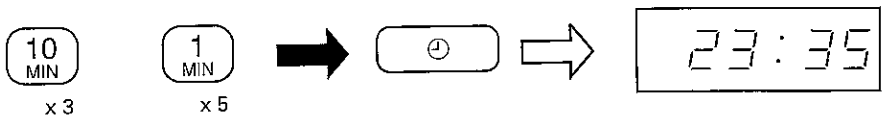
Voorbeeld: 5 uur 's middags

Klok	Display
12-uursklok (12H)	5:00
24-uursklok (24H)	17:00

Voorbeeld: 11 uur en 35 minuten 's avonds met de 24-uursklok instellen.



Kies de 24-uursklok — Stel het uur in. — Verandert van uren naar minuten.



Stel de minuten in. — Start de klok. — Kontroleer de tijd op de display.

OPMERKING:

1. Druk op de STOPPEN-toets (STOP) als tijdens het programmeren een fout gemaakt wordt.
2. Als de kookstand of de minutenwekkerstand van de magnetronoven ingeschakeld is en u de huidige tijd wenst te weten, raak dan de KLOKINSTEL-toets (🕘) aan. De tijd zal getoond worden zolang u op de toets drukt.
3. De display geeft knipperend 0:00 aan als de elektrische stroom naar de magnetron tijdelijk onderbroken is geweest en vervolgens weer ingeschakeld werd. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma en ook de tijd van de dag uitgewist worden. Stel de klok gewoon opnieuw gelijk.
4. Volg bovenstaande tabel nogmaals als u de tijd van de dag opnieuw wenst in te stellen.

MET GEBRUIK VAN DE STOPPEN-TOETS STOP

Gebruik de STOPPEN-toets (STOP) om:

1. Een fout ongedaan te maken tijdens het programmeren.
2. De minutenwekker uit te schakelen.
3. De oven tijdelijk te stoppen tijdens het koken.
4. Om een programma tijdens het koken te stoppen, dient u de toets tweemaal in te drukken.

NEDERLANDS

BEDIENING MET DE HAND

Bij bedienen met de hand kan de oven tot maximaal 99 minuten en 90 sekonden worden geprogrammeerd. Nadat werking van de oven voltooid is, geeft de display opnieuw de huidige tijd aan. Maar als de klok niet ingesteld is, verschijnt [:] in de display.

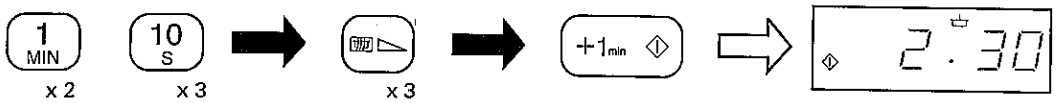
KOKEN MET DE MAGNETRON

Er zijn voor uw oven vijf voorkeuzevermogenniveau's voor de microgolf naast AANHOUDEN (0%).

NIVEAU'S			MICROGOLF-VERMOGEN	WATT
	HOOG	(HIGH)	100%	900
	M. HOOG	(MEDIUM HIGH)	70%	630
	MIDDEL	(MEDIUM)	50%	450
	M. LAAG	(MEDIUM LOW)	30%	270
	LAAG	(LOW)	10%	90
	AANHOUDEN	(HOLD)	0%	0

OPMERKING:
Druk zo vaak als nodig nogmaals op de MAGNETRON-toets totdat het gewenste vermogen wordt getoond indien u het gewenste vermogen heeft gemist. HOOG wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen is ingesteld.

Voorbeeld: Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 sekonden bij MIDDEL ( ).



Voer de gewenste kooktijd in (2 minuten en 30 sekonden).

Stel het gewenste vermogenniveau (MIDDEL) in.

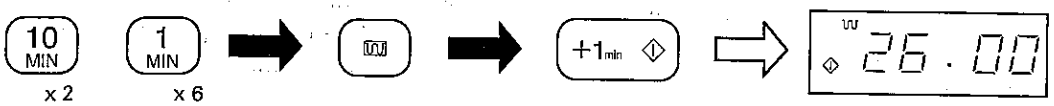
Starten om te koken.

Kontroleer de display.

OPMERKING:
Wanneer de deur tijdens het koken wordt geopend, stoppen de kooktijd en de uitlezing automatisch. De kooktijd begint opnieuw af te tellen wanneer de deur gesloten en de MINUUT PLUS/START-toets (+1min) aangeraakt wordt.

KOKEN MET DE GRILL

Voorbeeld: 800 gram biefstuk 26 minuten met de GRILL funktie koken. Draai de biefstuk na 2/3e van de kooktijd.



Voer de gewenste kooktijd in (26 min.).

Kies de grillfunktie.

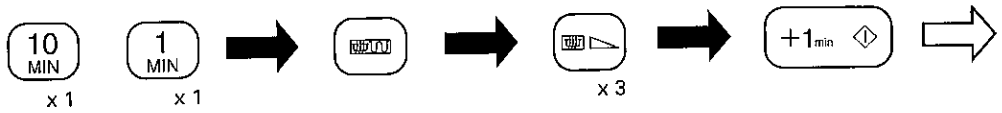
Start het grillen.

Kontroleer de display.

OPMERKING:
Gebruik in dit voorbeeld het hoge rooster voor het grillen.

KOMBINATIE-KOKEN

Voorbeeld: 200 gram kippepootjes voor 11 minuten met KOMBINATIE-KOKEN, vermogenniveau 50% bereiden. Draai de kippepootjes na 2/3e van de kooktijd.

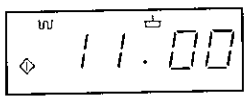


Voer de gewenste kooktijd in (11 min.).

Kies KOMBINATIE-KOKEN.

Stel het gewenste vermogenniveau (MIDDEL) in.

Start het koken.



Kontroleer de display.

OPMERKING:
Vergeet niet bij de derde stap het vermogenniveau te kiezen, daar anders automatisch het HOOG niveau wordt ingesteld.

KOKEN MET VERSCHILLENDE VERMOGENNIVEAU'S

U kunt maximaal drie verschillende niveau's met een bepaalde kooktijd voor het bereiden van een gerecht instellen.

Voorbeeld: Rijst eerst 5 minuten op HOOG ( ) en vervolgens 16 minuten op M.LAAG ( ) koken.

OPMERKINGEN:
1. De AANHOUD funktie ( ) kan niet als eerste fase worden ingesteld.
2. U hoeft niet op de MAGNETRON-toets ( ) te drukken indien u HOOG als laatste fase wenst in te stellen.
3. Voor GRILL en KOMBINATIE-KOKEN kunnen niet meer dan twee fasen worden ingesteld.

AUTOMATISCHE BEDIENINGEN

Er zijn drie verschillende automatische bedieningen: ONMIDDELLIJKE AKTIE, AUTOMATISCH KOKEN, ONTDOOI AUTOMAAT.

Houd de volgende punten in de gaten voor het gebruik van de automatische bedieningsfunkties:

1. Invoeren van het gewicht
   - — Het gewicht van het voedsel kan met stappen van 100 gram worden ingevoerd. Rond het gewicht af indien het iets meer of minder is. Rond bijvoorbeeld 1,45 kg naar 1,5 kg af.
   - — Uitgezonderd: Het gewicht van "Rijst/Pasta" voor AUTOMATISCH KOKEN programmanummer 7 kan met stappen van 50 gram worden ingesteld. Rond het gewicht af indien het meer of minder is. (Voorbeeld: Rond 110 gram naar 100 gram af.)
   - — Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Het gewicht van de schaal of dergelijke dient niet te worden inbegrepen.
2. Kooktijden

   De geprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelde tijden. Indien u een langere of kortere automatische kooktijd wenst, dient u op de MEER (▲) of MINDER (▼) toetsen te drukken. (Zie blz. NL-15 voor details.)
3. Indien ERROR op de display verschijnt:

   Het maximale gewicht is overschreden indien (ERROR) op de display wordt getoond. Druk op de STOPPEN-toets (STOP) en voer de diverse gegevens opnieuw in.
4. Mededeling op display

   Voer de volgende handelingen uit indien de volgende aanduidingen op de display verschijnen.

Mededeling	Pieptoon	Handeling
TURN OVER	"piep""piep""piep""piep"	Open de deur en keer het voedsel. Sluit vervolgens de deur.
STIR	"piep""piep""piep""piep"	Open de deur en roer het voedsel door. Sluit vervolgens de deur.
STIR STAND	"piep"	Roer het voedsel door en laat staan. (Zie de overeenkomstige kooktabel voor details.)
STAND	"piep"	Laat het voedsel staan. (Zie de overeenkomstige kooktabel voor details.)
STAND COVER	"piep"	Laat het voedsel istaan. (Zie de overeenkomstige kooktabel voor details.)
PRESS START		Druk op de MINUUT-PLUS/START-toets (+1min/◇).

ONMIDDELLIJKE AKTIE

Met de ONMIDDELLIJKE AKTIE funktie wordt automatisch het juiste vermogenniveau en kooktijd voor het voedsel ingesteld.

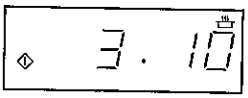
Voorbeeld: 2 koppen soep koken (1 kop dient 200 ml te bevatten).

x 2

Kies de onmiddellijke aktiefunktie en voer het aantal kopjes of porties voedsel in.

2 wordt getoond..

Na 2 sekonden.



Kontroleer de display.

OPMERKING:

Gebruik van de onmiddelijke aktiefunktie is slechts mogelijk 1 minuut na het koken, nadat de timer is uitgeschakeld, de deur is gesloten of op de STOPPEN-toets is gedrukt.

ONMIDDELLIJKE AKTIEKAART

Voedsel en hoeveelheid	Temperatuur van gerecht	Benodigdheden	Handeling
Dranken (Koffie) 1 – 6 Kopjes (150 ml per kopje)	20°C * (Kamer-temperatuur)	Kopjes	• Plaats de drankjes op de draaitafel. • Na het koken, doorroeren en ca. 1-2 minuten laten staan.
Soep 1 – 4 Kopjes (200 ml per kopje)	20°C * (Kamer-temperatuur)	Kopjes + Magnetron plastik of deksels	• Plaats de koppen op de draaitafel. • Met plastik geschikt voor magnetron gebruik of met een deksel afdekken. • Na het koken, doorroeren en ca. 1-2 minuten laten staan.
Diepvries pizza 1 – 6 Porties (100 g per portie)	– 18°C (Diepvries)	Laag rooster	• Verwijder de verpakking van de diepvries pizza. • Plaats op het lage rooster. • Na het koken ca. 1-2 min. laten staan.

OPMERKINGEN:

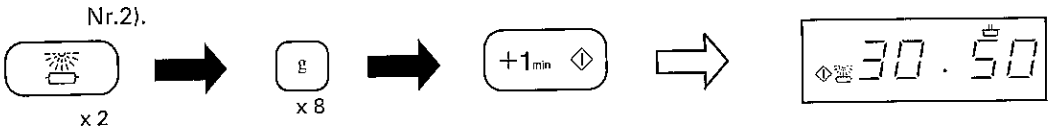
Drankjes en soep

*Als de oorspronkelijke temperatuur van het voedsel 5°C (±2°C) (koelkasttemperatuur) is, druk dan op de MEER (▲) toets alvorens op de ONMIDDELLIJKE AKTIE-toets te drukken.

AUTOMATISCH PROGRAMMA

U kunt een van de AUTOMATISCHE KOKEN menu's klaar maken door gewoonweg het menu en het gewicht in te stellen.

Voorbeeld: Laten we aannemen dat u 0,8 kg geroosterd varkensvlees wenst te bereiden (programma Nr.2).



Kies het AUTOMATISCH KOKEN menu (Nr. 2). wordt getoond.	Voer het gewicht van het voedsel (0,8 kg) in.	Starten om te koken.	Kontroleer de display.

SCHEMA VOOR AUTOMATISCH KOKEN

Programma-nummer	Voedsel, Hoeveelheid (Benodigdheden)	Temperatuur van gerecht	Handeling	Aanbevolen menu's
1.	Gegrilde kip 0,8 - 2,0 kg (Laag rooster) Ingrediënten voor 1 kg kip: 1/2 theelepel zout en peper 1 theelepel zoete paprikapoeder 2 theelepels olie	5°C	• Meng alle ingrediënten en verdeel over het varkensvlees. • Plaats de kip met borststuk onder op het lage rooster. • Draai het vlees na de pieptoon. • Na het koken, ca. 3 minuten laten staan.	Gevulde gebraden kip

Pro-gramma-nummer	Voedsel, Hoeveelheid (Benodigdheden)	Temperatuur van gerecht	Handeling	Aanbevolen menu's
2.	Geroosterd varkensvlees 0,6 - 2,0 kg (Laag rooster) Ingrediënten voor 1 kg geroosterd mager varkensvlees: 1 teen uitgeknepen knoflook 2 theelepels olie 1 theelepel zoete paprikapoeder Komijnpoeder 1 theelepel zout	5°C	• Gebruik mager varkensvlees. • Meng alle ingrediënten en verdeel over het varkensvlees. • Draai het vlees na de pieptoon. • Na het koken, ca. 10 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan.	Rol mager, geroosterd varkensvlees
3.	Spiezen 0,2 - 1,0 kg (Hoog rooster)	5°C	• Bereid de spiezen zoals beschreven in de bijgeleverde tips voor de grill. • Draai het vlees na de pieptoon. • Na het koken, ca. 2 minuten laten staan.	Bunte sjaslieks
4.	Kippepootjes 0,2 - 1,0 kg (Hoog rooster) Ingrediënten voor 1kg kippepootjes (4 - 5 stuks): 20 - 30 gram boter Zout 1 theelepel zoete paprikapoeder theelepel rozemarijn	5°C	• Smelt de boter en meng het met de overige ingrediënten, en smeer over de kippepootjes uit. • Leg de kippepootjes op het hoge rooster met de dunne kanten naar het midden gericht. • Draai het vlees na de pieptoon. • Na het koken, ca. 3 minuten laten staan.	Kippepootjes
5.	Steaks 0,2 - 0,8 kg (Hoog rooster) ca. 1,5 - 2,0 cm dik per stuk	5°C	• Druk op de MEER (▲) toets indien u de steaks doorgebakken wenst. Druk op de MINDER (▼) toets indien u de steaks minder gebakken wenst. • Draai het vlees na de pieptoon. • Kruid indien gewenst na het koken. • Laat het vlees ca. 1-2 min. staan.	Rumpsteak
6.	Gegratineerd voedsel 0,5 - 1,5 kg (Vlakke, ovale vuurvaste vorm + laag rooster)	20°C	• Bereid de gratin zoals beschreven in de bijgeleverde tips voor de grill. • Na het koken, ca. 5 - 10 minuten laten staan.	Courgettes-macaroni-soufflé

Pro-gramma-nummer	Voedsel, Hoeveelheid (Benodigdheden)	Temperatuur van gerecht	Handeling	Aanbevolen menu's
7.	Rijst/Knoedel 0,05 - 0,03 kg (Kom met deksel) Rijst/Knoedel | Water 50°C 50 g | 150 ml 100 | 200 150 | 300 200 | 400 250 | 500 300 | 600	40°C	• Voeg de vereiste hoeveelheid water en zout indien gewenst toe. • Dek af met een deksel. • Na de pieptoon doorroeren en weer afdekken. • Na koken, ca. 2 - 3 minuten laten staan.	
8.	Aardappelen 0,1 - 0,8 kg (Kom met deksel)	20°C	• Voor aardappelen met schil, gebruik aardappelen van gelijke grootte en was deze. • Voor gekookte aardappelen, schil de aardappelen en snijd indien gewenst door. • Voeg ca. 25 - 30 ml (2 - 3 theelepels) water voor 100 gram toe. Voeg indien gewenst zout toe. • Dek af met een deksel. • Na de pieptoon doorroeren en weer afdekken. • Na het koken, ca. 2 minuten laten staan.	
9.	Verse groenten 0,1 - 0,8 kg (Kom met deksel)	20°C	• Snij klein, bijvoorbeeld in repen, blokjes of schijfjes. • Voeg de vereiste hoeveelheid water en zout indien gewenst toe. Groenten - Water 100 g - 2 theelepels 400 g - 3 theelepels 600 g - 4 theelepels 800 g - 5 theelepels • Dek met een deksel af. • Na de pieptoon roeren en weer afdekken. • Na het koken, ca. 2 minuten laten staan.	Zie de tabel voor verse groenten op blz. NL-13.
10.	Diepvries groenten 0,1 - 0,8 kg (Kom met deksel)	-18°C	• Voeg 3 theelepels water toe. • Afdekken met deksel. • Na de pieptoon doorroeren en weer afdekken. • Na het koken, ca. 1 - 2 minuten laten staan. OPMERKINGEN: Als kompakte ingevroren groenten worden gekookt, druk dan op de MEER (▲) toets alvorens op de start-toets te drukken.	

AUTOMATISCH KOKEN TIPS VOOR VERSE GROENTEN

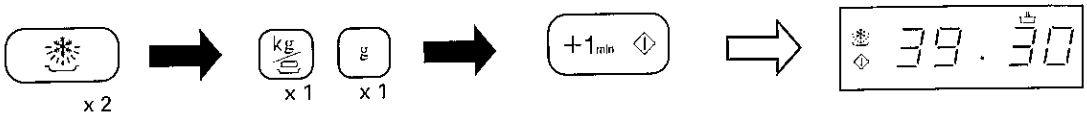
Aanbevolen typen groenten	Hoeveelheid g	Kommentaar	Procedure alvorens de oven te starten
Bloemkool	100–500		in stukjes breken
Broccoli	100–600		in stukjes breken
Champignons	100–600	▼	hele stukken
Fenkel	100–800		in vieren snijden
Groene bonen	100–500	▲	diagonaal in stukken snijden
Wortelen	100–600	▲	in schijfjes snijden
Koolraap	100–600	▲	in kleine blokjes snijden
Prei	100–800		in ringen snijden
Paprika	100–800		in kleine blokjes snijden
Spruitjes	100–800		alleen, buitenste schil afpellen
Spinazie	100–300	▼	hele bladeren
Courgettes	100–800		in schijfjes snijden

OPMERKING: ▲ = MEER-toets
▼ = MINDER-toets

ONTDOOI AUTOMAAT

U kunt kiezen tussen twee automatische ontdooi programma's voor gevogelte of vlees door het programma in te voeren en het gewicht in te toetsen.

Voorbeeld: Laten we aannemen dat u 1,1 kg schouderlappen met programma nr. 2 wilt ontdooien.



Stel het ONTDOOI AUTOMAAT menu in (nr. 2). wordt getoond.

Voer het gewicht van het voedsel (1,1 kg) in.

Starten om te ontdooien.

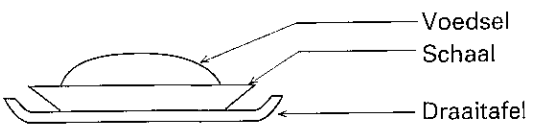
Kontroleer de display.

ONTDOOI AUTOMAAT KAART

Programma-nummer	Voedsel	Hoeveelheid	Procedure
1.	Gevogelte	0,8-2,0 kg	• Verwijder de verpakking. • Plaats het gevogelte in de oven met het borststuk omhoog. • Draai na de pieptoon. • Nogmaals draaien wanneer u weer een pieptoon hoort. • Na ontdooien, 15-30 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan.
	Kippepootjes	0,2-1,0 kg	• Draai na de pieptoon en orden de stukken. • Nogmaals draaien wanneer u weer een pieptoon hoort. • Na ontdooien, 10-15 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan.
	Steaks, Koteletten	0,2-1,0 kg (ca. 1,5-2 cm dik)	• Plaats het vlees in een cirkel met de dunne kanten naar het midden gericht. Probeer de stukken vlees gescheiden van elkaar te houden. • Draai na de pieptoon en orden de stukken. • Nogmaals draaien wanneer u weer een pieptoon hoort. • Na ontdooien, 10-15 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan.
2.	Suddervlees	0,6-2,0 kg	• Plaats het vlees indien mogelijk met de magere kant omlaag. • Draai na de pieptoon. • Nogmaals draaien wanneer u weer een pieptoon hoort. • Na ontdooien, 15-30 minuten in aluminiumfolie gewikkeld laten staan.

OPMERKINGEN:

1. Na draaien, de reeds ontdooide gedeelten met aluminiumfolie afdekken.
2. De standaardtemperatuur van bevroren gerechten in bovenstaande kaart is -18°C.
3. Gevogelte en vlees dient na het ontdooien onmiddellijk te worden bereid.
4. Plaats het voedsel zoals afgebeeld in de oven.



NEDERLANDS

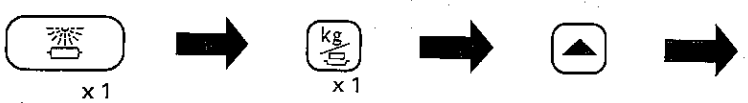
ANDERE HANDIGE KENMERKEN

MEER (▲) /MINDER (▼) TOETSEN

Met de MINDER (▼) en MEER (▲) toetsen kan de reeds ingestelde tijd voor het automatisch koken worden veranderd, of kan de kooktijd tijdens het koken gemakkelijk worden verlengd of verkort.

1. Veranderen van de ingestelde tijd

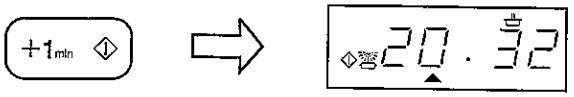
   Voorbeeld: Laten we aannemen dat u 1,0 kg gegrilde kip wilt bakken met automatisch koken, programma nr. 1 (langer gekookt).



x 1 — Kies het AUTOMATISCH KOKEN menu (nr. 1).

x 1 — Voer het gewicht van het voedsel (1,0 kg) in.

Kies het gewenste resultaat (langer gekookt).



Starten om te koken.

Kontroleer de display.

OPMERKING:

U kunt de instellingen van de MEER (▲) of MINDER (▼) toetsen ongedaan maken of veranderen op elk gewenst moment alvorens op de MINUUT PLUS/START(+1min) toets is gedrukt.

- Raak dezelfde toets nogmaals aan om de stand van de MEER (▲) of MINDER (▼) toets te annuleren.
- Raak de MINDER (▼) toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.
- Raak de MEER (▲) toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.

2. Veranderen van de kooktijd tijdens het koken

   Door iedere druk op de MEER (▲) of MINDER (▼) toets wordt de kooktijd respektievelijk 1 minuut langer of korter.

OPMERKING:

1. De kooktijd kan verminderd worden totdat de digitale display 99 minuten aangeeft.
2. De MEER(▲) en MINDER(▼) toetsen kunnen niet gebruikt worden wanneer de display 1H.XX (in uren en minuten) aangeeft.

MINUUT-PLUS/START-TOETS (+1min)

Met de MINUUT-PLUS/START-toets kunt u de volgende twee funkties uitvoeren.

1. Direkte start

   U kunt direkt op het HOOG vermogenniveau met stappen van 1 minuut koken door op de MINUUT-PLUS/START-toets te drukken.

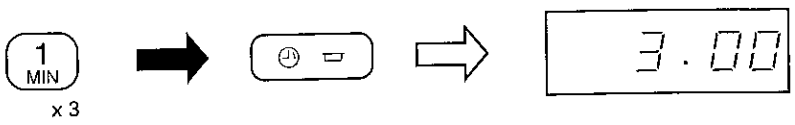
2. Verlengen van de kooktijd

   U kunt tijdens het koken de kooktijd met stappen van 1 minuut verlengen door op deze toets te drukken.

KOOKWEKKER/AANHOUD

1. KOOKWEKKER
   U kunt deze toets tevens als timer voor andere dingen gebruiken.

   Voorbeeld: Stel dat u voor 3 minuten een telefoongesprek naar het buitenland wilt voeren.



Voer de gewenste tijd in (3 minuten).

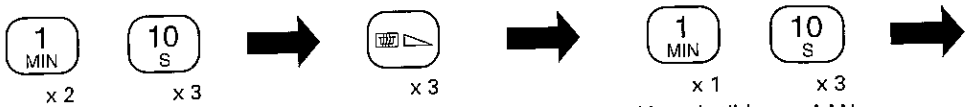
Start de timer.

Kontroleer de display.

OPMERKING:
U kunt iedere tijd tot maximaal 99 minuten en 90 sekonden invoeren.

2. AANHOUDEN (HOLD)
   Naast vijf vermogenniveau's is er ook een AANHOUD ( ) stand zodat u voedsel kunt laten staan aan het einde van de kookperiode of tijdens het koken. Er wordt geen mikrogolfenergie afgegeven (0%) tijdens de aanhoudtijd.

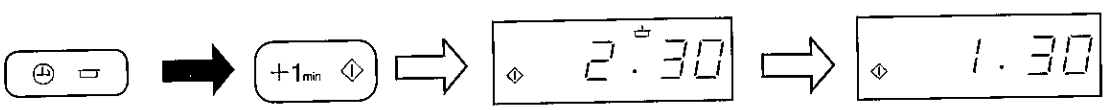
   Voorbeeld: Laten we aannemen dat u voedsel voor 2 minuten en 30 sekonden wilt koken bij het MIDDEL ( ) vermogenniveau als 1ste programma en daarna het voedsel wilt laten staan voor 1 minuut en 30 sekonden bij AANHOUDEN ( ) (0% vermogen) als 2de programma.



Voer de gewenste opwarmtijd in (2 minuten en 30 sekonden).

Kies het gewenste vermogenniveau (MIDDEL).

Voer de tijd voor AAN-HOUDEN (1 minuut en 30 sekonden) in.



Kies de AANHOUD funktie.

Starten om te koken.

Kontroleer de display.

OPMERKING:

1. AANHOUDEN ( ) kan niet als eerste programma of op zichzelf worden gebruikt. Als AANHOUDEN ( ) toch als eerste programma of op zichzelf gebruikt wordt, begint de oven af te tellen als een minutentimer.
2. U kunt AANHOUDEN tot 99 minuten en 90 sekonden instellen.
3. Het vermogenniveau wordt tijdens gebruik van de KOOKWEKKER/AANHOUDEN niet op de display getoond.

ONDERHOUD EN REINIGEN

LET OP:

GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel

Open de deur alvorens u begint met reinigen om zo de tijdschakelaar te deaktiveren.

U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

1) Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.
2) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
3) Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

Draaitafel en draaisteun

Verwijder eerst de draaitafel en de draaisteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaisteun in een lauw sopje. Afdrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaisteun kan in de afwasmachine worden afgewassen.

Deur

Veeg de deur en het doorkijkvenster geregeld aan beide zijden met een vochtige doek af om spatten e.d. weg te halen.

Laag en hoog rooster

Reinig de roosters met een zacht afwasmiddel en water en droog ze.

De roosters kunnen tevens in een afwasmachine worden gereinigd.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding

   Ga na dat de stekker stevig in het stopkontakt zit.

   Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Brandt de ovenlamp indien de deur open is? JA _____ NEE _____

3. Zet een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur stevig.

   De ovenlamp dient uit te gaan nadat de deur goed is gesloten. Stel de oven op één minuut en HOOG in. Start de oven.

   Brandt de ovenlamp? JA _____ NEE _____

   Draait de draaitafel? JA _____ NEE _____

   OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

   Hoort u na 1 minuut de pieptoon en is de klokindikator gedooft? JA _____ NEE _____

   Is het water in het kopje na bovengenoemde handelingen warm? JA _____ NEE _____

4. Haal het kopje uit de oven en stel de oven voor 3 minuten op GRILLEN in.

   (1 MIN) x 3 → (GRILL) → (+1 min)

   Wordt het grill-verwarmingselement na 3 minuten al rood ? JA _____ NEE _____

Bel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel en geef het resultaat van uw kontroles door als u een van bovenstaande vragen met NEE heeft moeten beantwoorden.

SPECIFICATIES

Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 16A
Vereist vermogen:	
Magnetron:	1,55 kW
Grill:	1,05 kW
Kombinatie:	2,55 kW
Uitgangsvermogen:	
Magnetron:	900 W
Grill-verwarmingselementen:	1 kW
Magnetronfrekwentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 (B) x 305 (H) x 413 (D) mm
Afmetingen binnenkant:	342 (B) x 193 (H) x 368 (D) mm
Kapaciteit oven:	24 liter
Draaitafel:	Doorsnee 325 mm
Gewicht:	Ca. 18 kg
Ovenlamp:	25 W/220-230 V

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

ATTENZIONE

Per evitare pericolo d'incendi

1. Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.
2. Sopra il posto di installazione del forno ci deve essere uno spazio minimo di almeno 65 cm.
3. Se si installa il forno in un armadietto della cucina, si deve usare il telaio di installazione EBR-4400(B)/(W) SHARP. Esso è disponibile presso il rivenditore. Riferitevi alle istruzioni di installazione del telaio o fatevi spiegare dal rivenditore il corretto modo di installazione. Soltanto l'uso di questo telaio può garantire la sicurezza e la qualità del prodotto.
4. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
5. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 220-230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.
6. Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.
7. Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
8. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
9. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
10. Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.
11. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione.
12. Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.
13. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto rotante e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.
14. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
15. Non bloccate le aperture di ventilazione.
16. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
17. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
18. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
19. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
20. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
21. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

1. Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
   (1) Lo sportello (che non sia storto)
   (2) Le cerniere e chiusure a scatto dello sportello (che non siano rotte o allentate)
   (3) Le guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello (non danneggiate)
   (4) La cavità del forno (che non ci siano ammaccature)
   (5) Il cavo di alimentazione e la sua spina (non danneggiate)
2. Non cercate di mettere a punto o di riparare il forno da soli. Esso deve essere messo a punto e riparato esclusivamente da un tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
4. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
5. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
6. Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

1. Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
2. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate il tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
4. Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate.
6. Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico di servizio SHARP autorizzato.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
2. Per bollire l'acqua od altri liquidi, usate un recipiente con grande apertura che permetta la fuoriuscita delle bolle d'aria. Si consiglia di inserirvi dentro un'asticciola di vetro od altro oggetto similare, per evitare le bolliture improvvise (che possono causare spruzzi o bruciature).
3. Non cuocete le uova nel loro guscio, perché possono esplodere. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.
4. Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare bruciature

1. Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
2. Per evitare le bruciature causate dal vapore, aprite sempre lontani dal viso e dalle mani i recipienti, popcorn, sacchetti di cottura nel forno, ecc.
3. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
4. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
5. Rimestate il cibo e il contenuto dei recipienti di cottura e provatene la temperatura prima di imboccare i neonati, i bambini piccoli o gli anziani, per evitare che si scottino.
6. Poiché lo sportello può diventare molto caldo durante la cottura, sistemate o montate il forno in modo che la sua parte inferiore sia ad almeno 85 cm dal pavimento. Tenete inoltre i bambini lontani dallo sportello, per evitare che is scottino.
7. Non toccate lo sportello del forno, il mobile esterno, il mobile posteriore, la cavità del forno, le aperture di ventilazione, gli accessori e i piatti durante i modi della griglia, di cottura abbinata, di azione istantanea e di cottura automatica, perché essi diventano molto caldi. Accertatevi che non siano caldi prima di pulirli.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

1. I bambini devono usare il forno soltanto sotto la supervisione degli adulti.
2. Non lasciate che i bambini si appoggino allo sportello del forno o si dondolino contro di esso. Inoltre, non permettete loro di giocare con esso.
3. Insegnate ai bambini tutte le misure importanti per la sicurezza, l'uso degli stracci per prendere i recipienti, la rimozione con precauzione dei coperchi e, in particolare, degli involucri (p.es., dei materiali autoriscaldanti) per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

1. Non modificate il alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.
4. Staccate il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di sostituire la lampada del forno (25 W/220-230 V).

PRECAUZIONE

- Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perchè ciò lo può danneggiare.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno.
5. Per evitare che il piatto rotante si rompa:
   (a) Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
   (b) Non mettete il cibo direttamente sul piatto rotante.
   (c) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
   (d) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.
6. Non usate recipienti di plastica per la cottura con le microonde se il forno è ancora caldo per l'uso nei modi della griglia, di cottura abbinata, di azione istantanea e di cottura automatica, perché possono fondersi. I recipienti di plastica non devono essere usati durante tali modi, a meno che il fabbricante del recipiente non certifichi che essi sono adatti allo scopo.
7. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista specializzato.
2. Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
3. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

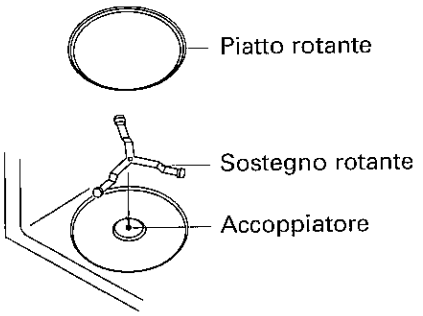
INSTALLAZIONE

1) Togliete ogni materiale d'imballaggio dalla cavità del forno e staccate tutte le pellicole di protezione e l'adesivo delle caratteristiche dallo sportello del forno.
2) Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
3) Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere.
4) Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.

ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

- Piatto rotante (NTNT-A053WREO)
- Sostegno rotante (FROLPA063WRKO)
- Graticola alta (FAMI-A067WRKO)
- Graticola bassa (FAMI-A068WRKO)
- Libro di ricette (TCADCA475WRRO)
- Manuale d'istruzioni (TINS-A341WRRO)
- Volantino griglia (TCADCA460WRRO)
- Etichetta del menu (TLABMA342WRRO)
- Scheda Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (solo per il mercato tedesco)



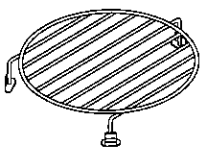
1. Mettete il sostegno rotante sull'accoppiatore.
2. Mettete poi il piatto rotante su di esso.

NOTE:

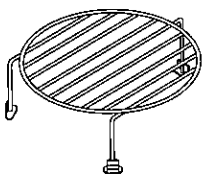
* Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte, il numero della parte e il nome del modello.

* Il numero della parte è stampigliato tra parentesi quadre dopo il nome della parte e il nome del modello sulla copertina di questo manuale di istruzioni.

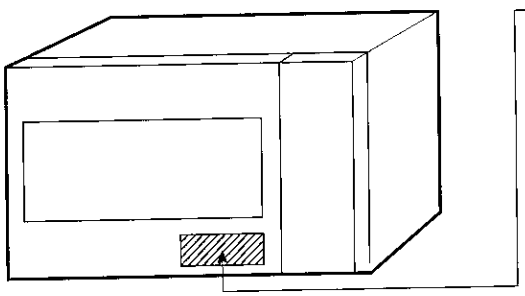
Graticola bassa



Graticola alta



Posizione dell'etichetta del menu

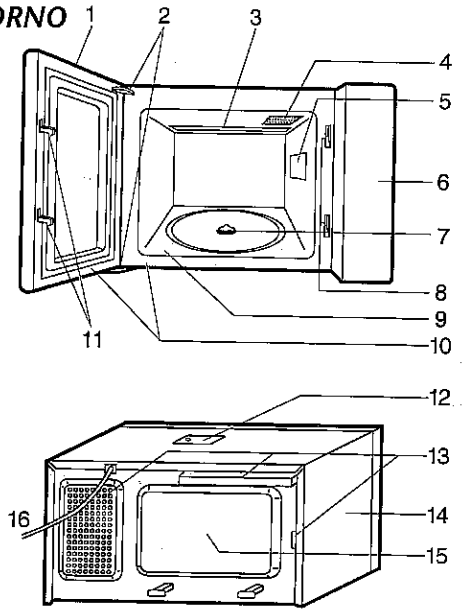


L'etichetta del menu non è attaccata. Essa è un accessorio del forno e deve essere attaccata sull'angolo inferiore destro all'esterno dello sportello. Se la si attacca su un'altra posizione, potrebbe staccarsi a causa del calore generato dal forno.

ITALIANO

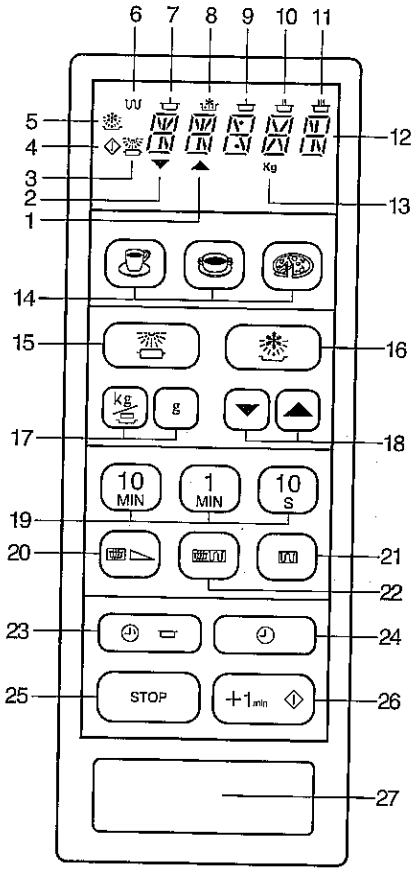
NOME DELLE PARTI

FORNO



1. Sportello
2. Cerniere
3. Elemento di riscaldamento griglia
4. Luce del forno
5. Coperchio guida onde
6. Pannello dei comandi
7. Accoppiatore
8. Aperture di bloccaggio sportello
9. Cavità del forno
10. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
11. Chiusure a scatto sportello
12. Coperchio di accesso lampada forno
13. Apperture di ventilazione
14. Mobile esterno
15. Mobile posteriore
16. Cavo di alimentazione

PANNELLO PULSANTI



DISPLAY E INDICATORI

Controllate gli indicatori dopo l'avviamento del forno, per avere la conferma che funzioni nel modo desiderato.

1. Indicatore PIÙ
2. Indicatore MENO
3. Indicatore di cottura automatica
4. Indicatore di cottura
5. Indicatore di scongelamento facile
6. Indicatore della griglia
7. BASSA
8. MEDIO BASSA
9. MEDIA
10. MEDIO ALTA
11. ALTA

Indicatore del livello di potenza

12. Display digitale
13. Indicatore del peso

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

14. Pulsante di AZIONE INSTANTANEA
15. Pulsante di COTTURA AUTOMATICA
16. Pulsante di SCONGELAMENTO FACILE
17. Pulsanti di INTRODUZIONE DEL PESO (NUMERI)
18. Pulsanti PIÙ (▲)/MENO (▼)
19. Pulsanti del TEMPO
20. Pulsante delle MICROONDE
21. Pulsante della GRIGLIA
22. Pulsante di COTTURA ABBINATA
23. Pulsante del TIMER DEI MINUTI/MANTENIMENTO
24. Pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO
25. Pulsante di ARRESTO
26. Pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA
27. Pulsante di apertura sportello

PRIMA DI USARE IL FORNO

1) Collegate il forno a microonde ad una presa di corrente
   * Il display del forno inizia a lampeggiare, mostrando l'indicazione 88:88.
2) Toccate il pulsante di ARRESTO (STOP).
   * 0:00 appare sul display.
3) Regolate l'orologio nel modo seguente.

REGOLAZIONE DELL' OROLOGIO 🕘

Ci sono due modi di regolazione: orologio di 12 ore e orologio di 24 ore.

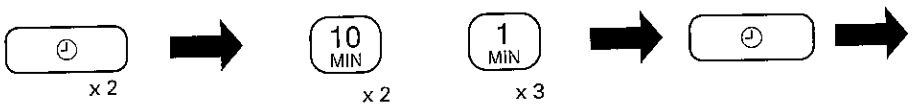
I. (🕘) x 1: Per regolare l'orologio di 12 ore, toccate una volta il pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO al primo passo della procedura sotto.

II. (🕘) x 2: Per regolare l'orologio di 24 ore, toccate due volte il pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO al primo passo della procedura sotto.

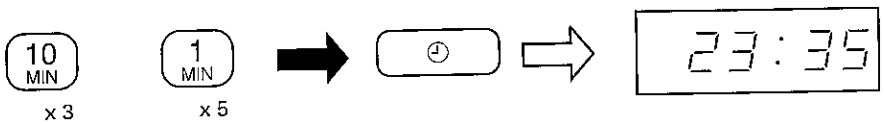
Esempio: 5 del pomeriggio

Orologio	Display
Orologio di 12 ore (12H)	5:00
Orologio di 24 ore (24H)	17:00

Esempio: Regolate l'orologio sulle 11 e 35 minuti della sera nel modo dell'orologio di 24 ore.



Selezionate l'orologio di 24 ore. Regolate l'ora. Cambiate dall'ora ai minuti.



Regolate i minuti. Avviate l'orologio. Controllate il display.

NOTE:

1. Premete il pulsante di ARRESTO (STOP) se commettete un errore durante la programmazione.
2. Se il forno a microonde si trova nel modo di cottura o del timer dei minuti e volete conoscere l'ora, toccate il pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO (🕘). L'ora rimane visualizzata finché il vostro dito rimane sul pulsante.
3. Se la corrente di alimentazione del forno a microonde dovesse per qualche ragione interrompersi, quando si ristabilisce il display mostra l'indicazione intermittentemente 88:88. Se ciò si verifica durante la cottura, la programmazione si cancella. Anche l'ora si cancella. Regolare allora semplicemente l'orologio sull'ora corretta.
4. Se volete regolare di nuovo l'ora del giorno, usate il procedimento della tabella sopra.

USO DEL PULSANTE DI ARRESTO (STOP)

Usate il pulsante ARRESTO (STOP) per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Disattivare il timer dei minuti.
3. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
4. Cancellare un programma durante la cottura

ITALIANO

OPERAZIONI MANUALI

L'uso manuale del forno a microonde permette la programmazione fino a 99 minuti e 90 secondi. Quando il forno a microonde si ferma, l'ora esatta appare sul display. Se però l'orologio non è regolato, sul display appare [:].

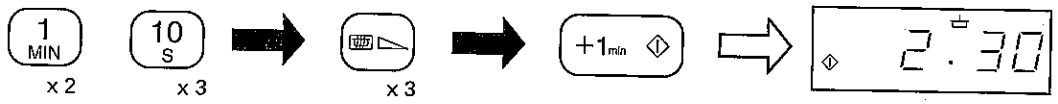
COTTURA A MICROONDE

Ci sono cinque livelli di potenza delle microonde, oltre a quello di MANTENIMENTO (0%).

LIVELLI			POTENZA MICROONDE	WATT
	ALTA	(HIGH)	100%	900
	MEDIO ALTA	(MEDIUM HIGH)	70%	630
	MEDIA	(MEDIUM)	50%	450
	MEDIO BASSA	(MEDIUM LOW)	30%	270
	BASSA	(LOW)	10%	90
	MANTENIMENTO	(HOLD)	0%	0

NOTA:
Se non ottenete il livello di potenza desiderato, continuate a toccare il pulsante delle MICROONDE fino a raggiungere di nuovo il livello desiderato. Se il livello non viene selezionato, viene regolato automaticamente il livello di potenza ALTA.

Esempio: Supponiamo che vogliate riscaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi alla potenza MEDIA ( ).



Immettete il tempo di cottura desiderato (2 min. 30 sec.).

Selezionate il livello di potenza desiderato (MEDIA).

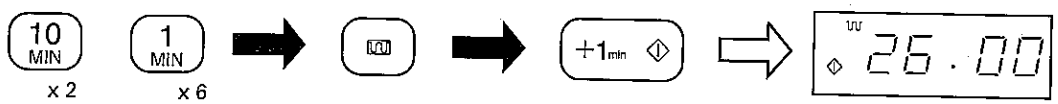
Cominciate la cottura.

Controllate il display.

NOTA:
Quando lo sportello viene aperto nel corso della cottura, il tempo di cottura visualizzato si ferma. Il conteggio alla rovescia riprende quando lo sportello viene richiuso ed il pulsante ANCORA UN MINUTO/ AVVIO COTTURA (+1min) viene premuto.

COTTURA ALLA GRIGLIA

Esempio: Per cuocere 800 g di bistecche per 26 minuti. Rigirate le bistecche dopo i 2/3 del tempo di cottura.



Immettete il tempo (26 min.).

Selezionate la funzione della griglia.

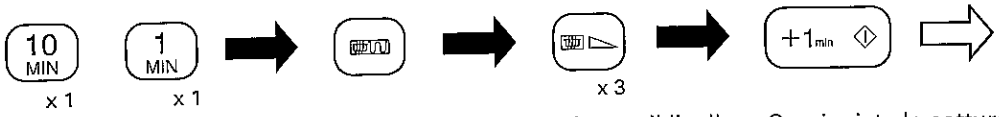
Cominciate la cottura alla griglia.

Controllate il display.

NOTA:
In questo caso, si raccomanda di usare la graticola alta.

COTTURA ABBINATA

Esempio: Per cuocere 200 g di cosce di pollo per 11 minuti, con il livello di potenza del 50%. Regirate le cosce di pollo dopo i 2/3 del tempo di cottura.

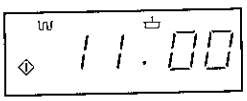


Immettete il tempo (11 min.).

Selezionate COTTURA ABBINATA.

Selezionate il livello di potenza (MEDIA).

Cominciate la cottura.



Controllate il display.

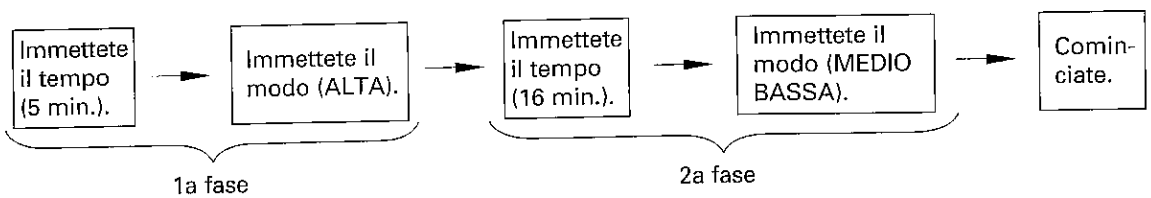
NOTA:

Selezionate il livello di potenza al terzo passo della procedura sopra, perché altrimenti viene selezionata automaticamente la potenza ALTA.

COTTURA A SEQUENZA MULTIPLA

Si può regolare una sequenza massima di 3 fasi, consistente in un tempo e modo di cottura manuale.

Esempio: Cuocete il riso per 5 minuti con il livello di potenza ALTA ( ) e poi per 16 minuti al livello di potenza MEDIO BASSA ( ).



NOTE:

1. La funzione di MANTENIMENTO ( ) non può essere impostata come prima fase della regolazione.
2. Per selezionare il livello di potenza ALTA nella sequenza finale, non è necessario toccare il pulsante delle MICROONDE ( ).
3. I modi della GRIGLIA e di COTTURA ABBINATA non possono essere immessi in più di due tempi.

ITALIANO

OPERAZIONI AUTOMATICHE

Ci sono tre operazioni automatiche: AZIONE ISTANTANEA, COTTURA AUTOMATICA e SCONGELAMENTO FACILE.

Usando il modo di funzionamento automatico, tenete presente quanto segue:

1. Immettete il peso
   - — Il peso del cibo può essere impostato in incrementi di 100 grammi. Se il peso è maggiore o minore, deve essere arrotondato. Per esempio, 1,45 kg deve essere arrotondato a 1,5 kg.
   - — Eccezione: Il peso del "Riso/Pasta" del programma no. 7 di COTTURA AUTOMATICA può essere immesso in incrementi di 50 g. Se il peso è maggiore o minore, deve essere arrotondato. (Per esempio, 110 g deve essere arrotondato a 100 g.)
   - — Immettete soltanto il peso del cibo senza includere il peso del contenitore.
2. Tempi di cottura
   I tempi di cottura programmati sono quelli medi. Se desiderate cuocere il cibo con un tempo diverso da quello pre-programmato delle operazioni automatiche, toccate il pulsante PIÙ (▲) o MENO (▼). (Per i dettagli, vedete a pag. I-15.)
3. Se sul display appare ERROR:
   Il peso impostato è al di fuori dei limiti consentiti. Premete il pulsante di ARRESTO (STOP) e immettete di nuovo dall'inizio l'informazione necessaria.
4. Messaggio visualizzato
   Se appaiono i messaggi seguenti, procedete nel modo seguente.

Messaggio	Segnale acustico	Procedimento
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Aprite lo sportello, capovolgete il cibo e richiudete lo sportello.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Aprite lo sportello, rimescolate il cibo e richiudete lo sportello.
STIR STAND	"bip"	Rimescolate e lasciate riposare il cibo. (Per i dettagli, riferitevi alla tabella di cottura appropriata.)
STAND	"bip"	Lasciate riposare il cibo secondo le indicazioni della tabella di cottura.
STAND COVER	"bip"	Lasciate riposare il cibo secondo le indicazioni delle tabella di cottura.
PRESS START		Toccate il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA (+1min/◇).

AZIONE ISTANTANEA

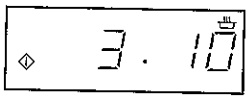
L'AZIONE ISTANTANEA regola automaticamente la potenza delle microonde e il tempo di cottura corretti.

Esempio: Per cuocere 2 scodelle di minestra (1 porzione deve essere di 200 ml).

x 2

Scegliete il menu di azione istantanea e immettete il numero di tazze o di porzioni.
Appare 2.

Dopo 2 secondi.



Controllate il display.

NOTA:

L'azione istantanea può essere usata soltanto 1 minuto dopo la cottura, il completamento della cottura con il timer, la chiusura dello sportello o la pressione del pulsante di ARRESTO.

TABELLA DI AZIONE ISTANTANEA

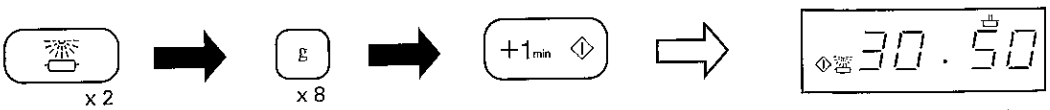
Cibo / Quantità	Temperatura iniziale	Recipiente	Procedura
Bevanda (Caffé) 1 – 6 Tazze (150 ml/1 tazza)	20°C * (Temperatura ambiente)	Tazza	• Mettete le bevande sul piatto rotante. • Dopo la cottura, rimescolate e lasciate riposare per 1 - 2 minuti circa.
Minestre 1 – 4 Tazze (200 ml/1 tazza)	20°C * (Temperatura ambiente)	Tazza + Plastica transparente per microonde o coperchio.	• Mettete le tazze sul piatto rotante. • Coprite con plastica trasparente per microonde o coperchio. • Dopo la cottura, rimescolate e lasciate riposare per 1 - 2 minuti circa.
Pizza surgelata 1 – 6 porzioni (100 g/1 porzione)	–18°C (Temperatura di congelamento)	Graticola bassa	• Togliete la pizza surgelata dal suo imballaggio. • Mettetela sulla graticola bassa. • Dopo la cottura, lasciate riposare per 1-2 minuti circa.

NOTA:
Bevande e minestre

*Se la temperatura iniziale del cibo è di 5°C (±2°C) (temperatura del frigorifero), premete il pulsante PIÙ (▲) prima di premere il pulsante di azione istantanea.

COTTURA AUTOMATICA

Potete preparare qualsiasi ricetta del menu COTTURA AUTOMATICA selezionando semplicemente la ricetta e impostando il peso.
Esempio: Supponiamo che vogliate cucinare un arrosto di maiale di 0,8 kg (programma No.2).



Selezionate il menu COTTURA AUTOMATICA (No. 2). Appare [AC-2].

Immettete il peso del cibo (0,8 kg).

Cominciate la cottura.

Controllate il display.

TABELLA DI COTTURA AUTOMATICA

Programma No.	Cibo, Quantità (Utensili)	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
1.	Pollo alla griglia 0,8-2,0 kg (Graticola bassa) Ingredienti per un pollo di 1 kg: 1/2 cucchiaino di sale e pepe 1 cucchiaino di paprica dolce 2 cucchiai di olio	5°C	• Mescolate gli ingredienti e cospargeteli sul pollo. • Mettete il pollo sulla graticola bassa con il petto rivolto in basso. • Rigirate il cibo quando suona il segnale acustico. • Dopo la cottura, lasciate riposare il cibo per 3 minuti circa.	Pollo ripieno

ITALIANO

Programma No.	Cibo, Quantità (Utensili)	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
2.	Arrosto di maiale 0,6-2,0 kg (Graticola bassa) Ingredienti per 1 kg di maiale arrosto: 1 spicchio d'aglio schiacciato 2 cucchiai di olio 1 cucchiaino di paprica dolce Un po' di cumino in polvere 1 cucchiaino di sale	5°C	• Si raccomanda di usare carne di maiale magra. • Mescolate tutti gli ingredienti e cospargeteli sulla carne di maiale. • Rigirate il cibo quando suona il segnale acustico. • Dopo la cottura, lasciate riposare il cibo per 10 minuti circa avvolto in un foglio di carta stagnola.	Involtini di maiale arrosto
3.	Grill per spiedo 0,2-1,0 kg (Graticola alta)	5°C	• Preparate i grill per spiedo riferendovi al volantino griglia in dotazione. • Rigirate il cibo quando suona il segnale acustico. • Dopo la cottura, lasciate riposare il cibo per 2 minuti circa.	Spiedini di carne multicolori
4.	Cosce di pollo 0,2-1,0 kg (Graticola alta) Ingredienti per 1 kg di cosce di pollo (4-5 pezzi): 20-30 gr di burro Sale 1 cucchiaino di paprica dolce 1 cucchiaino di rosmarino	5°C	• Fate sciogliere il burro, mescolatelo con gli altri ingredienti e spalmate sulle cosce di pollo. • Mettete le cosce di pollo sulla graticola alta con la parte delle zampe rivolta al centro. • Rigirate il cibo quando suona il segnale acustico. • Dopo la cottura, lasciate riposare il cibo per 3 minuti circa.	Cosce di pollo
5.	Bistecche 0,2-0,8 kg (Graticola alta) Bistecche di 1,5-2,0 cm circa di spessore	5°C	• Se le desiderate ben cotte, toccate il pulsante PIÙ (▲). Se le desiderate al sangue, toccate il pulsante MENO (▼). • Rigirate il cibo quando suona il segnale acustico. • Dopo la cottura, insaporite a piacere. • Lasciate riposare il cibo per 1-2 minuti circa.	Costate di manzo
6.	Cibi gratinati 0,5-1,5 kg (Stampo ovale a sponda bassa + graticola bassa)	20°C	• Preparate il gratin riferendovi al volantino griglia in dotazione. • Dopo la cottura, lasciate riposare il cibo per 5-10 minuti circa.	Sformato di pasta con zucchine

Programma No.	Cibo, Quantità (Utensili)	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
7.	Riso/Pasta 0,05-0,3 kg (Terrina con coperchio) Riso/Pasta | Acqua a 50°C 50 g | 150 ml 100 | 200 150 | 300 200 | 400 250 | 500 300 | 600	40°C	• Aggiungete la quantità necessaria d'acqua e salate a piacere. • Coprite con un coperchio. • Quando suona il segnale acustico, rimescolate e ricoprite. • Dopo la cottura, lasciate riposare per 2-3 minuti circa.	
8.	Patate 0,1-0,8 kg (Terrina con coperchio)	20°C	• Per le patate in camicia: Scegliete patate delle stesse dimensioni e lavatele. Per le patate bollite: Pelatele e tagliatele a pezzi, se necessario. • Aggiungete circa 25-30 ml (2-3 cucchiai) di acqua per ogni 100 grammi. Aggiungete un po' di sale, secondo il necessario. • Coprite con un coperchio. • Quando suona il segnale acustico, rimescolate e ricoprite. • Dopo la cottura, lasciate riposare per 2 minuti circa.	
9.	Verdure fresche 0,1-0,8 kg (Terrina con coperchio)	20°C	• Tagliate a piccoli pezzi, p.es., a strisce, cubetti o fettine. • Aggiungete la quantità necessaria d'acqua e sale. Verdura - Acqua 100 gr - 2 cucchiaini 400 gr - 3 cucchiaini 600 gr - 4 cucchiaini 800 gr - 5 cucchiaini • Coprite con coperchio. • Quando suona il segnale acustico, rimescolate e ricoprite. • Dopo la cottura, lasciate riposare il cibo per 2 minuti circa.	Riferitevi alla tabella delle verdure fresche, a pag. I-13.
10.	Verdure surgelate 0,1-0,8 kg (Terrina con coperchio)	-18°C	• Aggiungete 3 cucchiaini d'acqua. • Coprite con un coperchio. • Quando suona il segnale acustico, rimescolate e ricoprite. • Dopo la cottura, lasciate riposare per 1-2 minuti circa. NOTA: Per cucinare verdure surgelate compatte, premete il pulsante PIÙ (▲) prima di premere il pulsante di avviamento.	

ITALIANO

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA AUTOMATICA DELLE VERDURE FRESCHE

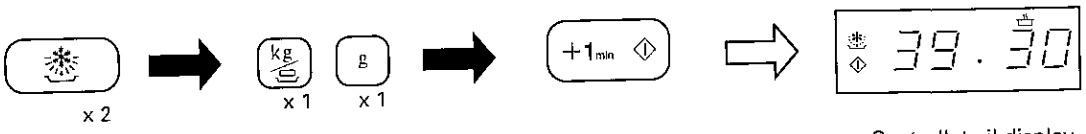
Tipi di verdure raccomandati	Quantità g	Commento	Procedura per avviare il forno
Cavolfiore	100–500		fate a pezzetti
Broccoli	100–600		fate a pezzetti
Funghi	100–600	▼	pezzi interi
Finocchio	100–800		tagliate in quattro pezzi
Fagiolini	100–500	▲	tagliate diagonalmente
Carote	100–600	▲	tagliate a fette
Cavolo rapa	100–600	▲	tagliate a cubetti
Porro	100–500		tagliate ad anelli
Pepe	100–800		tagliate a cubetti
Cavolini di Bruxelles	100–800		pezzi interi, togliete le foglie esterne.
Foglie di spinaci	100–300	▼	foglie intere
Zucchine	100–800		tagliate a fette

NOTA: ▲ = Pulsante PIÙ
▼ = Pulsante MENO

SCONGELAMENTO FACILE

Potete scegliere uno dei due PROGRAMMI DI SCONGELAMENTO FACILE per il pollame o le carni, selezionando semplicemente il programma e impostando il peso.

Esempio: Supponiamo che vogliate scongelare una costata di manzo di 1,1 kg col programma No. 2.



Selezionate SCONGELAMENTO FACILE (No. 2).
Appare E.F-2.

Immettete il peso del cibo (1,1 kg).

Cominciate lo scongelamento.

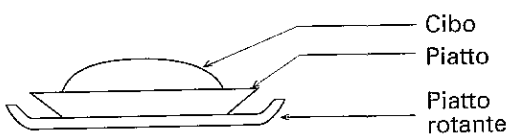
Controllate il display.

TABELLA DI SCONGELAMENTO FACILE

Programma No.	Cibo	Quantità	Procedura
1.	Pollame	0,8 - 2,0 kg	• Togliete l'involucro originale. • Mettete il pollame nel forno con il petto rivolto in alto. • Rigirate quando suona il segnale acustico. • Rigirate ancora quando suona un altro segnale acustico. • Dopo lo scongelamento, lasciatelo avvolto in carta stagnola per 15 - 30 minuti.
	Cosce di pollo	0,2 - 1,0 kg	• Rigirate e riarrangiate quando suona il segnale acustico. • Rigirate ancora quando suona un altro segnale acustico. • Dopo lo scongelamento, lasciatele avvolte in carta stagnola per 10 - 15 minuti.
	Bistecche, Costolette	0,2 - 1,0 kg (circa 1,5 - 2 cm di spessore)	• Mettete il cibo con le parti più sottili al centro in un unico strato. Se le porzioni si attaccano, separatele quanto più possibile. • Rigirate e riarrangiate quando suona il segnale acustico. • Rigirate ancora quando suona un altro segnale acustico. • Dopo lo scongelamento, lasciatele avvolte in carta stagnola per 10 - 15 minuti.
2.	Carne arrosto	0,6 - 2,0 kg	• Mettete la carne con il lato magro rivolto in basso, se possibile. • Rigirate quando suona il segnale acustico. • Rigirate ancora quando suona un altro segnale acustico. • Dopo lo scongelamento, lasciatela avvolta in carta stagnola per 15 - 30 minuti.

NOTE:

1. Dopo aver rigirato, coprite le parti già scongelate con un foglio di carta stagnola.
2. La temperatura media di congelamento nella tabella sopra è di -18°C.
3. Il pollame e la carne devono essere cucinati immediatamente dopo lo scongelamento.
4. Mettete il cibo nel forno, come mostrato.



ITALIANO

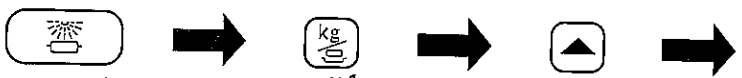
ALTRE CARATTERISTICHE CONVENIENTI

TASTI PIÙ (▲)/MENO (▼)

Con i pulsanti PIÙ (▲) e MENO (▼) potete cambiare il tempo di regolazione pre-programmato delle operazioni automatiche, oppure aumentare o ridurre facilmente il tempo di cottura durante il funzionamento del forno.

1. Cambiamento della regolazione del tempo di cottura pre-programmato

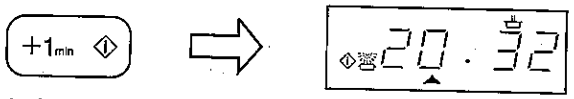
   Esempio: Supponiamo che vogliate cucinare 1 kg di pollo alla griglia col programma di cottura automatica No. 1 (cucinato più a lungo).



x 1
Selezionate il menu COTTURA AUTOMATICA (No. 1).

x 1
Immettete il peso del cibo (1,0 kg).

Scegliete il resultato desiderato (cucinato più a lungo).



Cominciate la cottura.

Controllate il display.

NOTA:

Potete cancellare o cambiare la regolazione MENO (▼) o PIÙ (▲) in qualsiasi momento prima di toccare il tasto ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA (+1min).

- Per cancellare le regolazioni ottenute con PIÙ (▲) e MENO (▼) toccate di nuovo lo stesso pulsante.
- Per cambiare le regolazioni da PIÙ (▲) a MENO (▼), toccate semplicemente il tasto MENO (▼).
- Per cambiare le regolazioni da MENO (▼) a PIÙ (▲), toccate semplicemente il tasto PIÙ (▲).

2. Cambiamento del tempo di cottura durante il funzionamento del forno
   Il tempo di cottura può essere aumentato o ridotto in incrementi di 1 minuto ogni volta che si tocca il pulsante PIÙ (▲) o MENO (▼).

NOTE:

1. Il tempo di cottura può essere aumentato finché il display digitale mostra 99 minuti.
2. Non potete usare i tasti PIÙ (▲) e MENO (▼) quando il display mostra 1H.XX (in ore e minuti).

PULSANTE DI ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA +1min

Con il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA potete usare le due funzioni seguenti.

1. Avvio diretto
   Potete cominciare direttamente a cucinare con il livello di potenza ALTA delle microonde per multipli di 1 minuto premendo il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA.
2. Estensione del tempo di cottura
   Potete estendere il tempo di cottura per multipli di 1 minuto toccando il pulsante durante il funzionamento del forno.

TIMER DEI MINUTI/MANTENIMENTO

1. TIMER DEI MINUTI
   Potete anche usare questo pulsante come timer per altre cose.

   Esempio: Supponiamo vogliate controllare la durata di una telefonata internazionale di 3 minuti.

x 3
Immettete il tempo desiderato (3 min.).

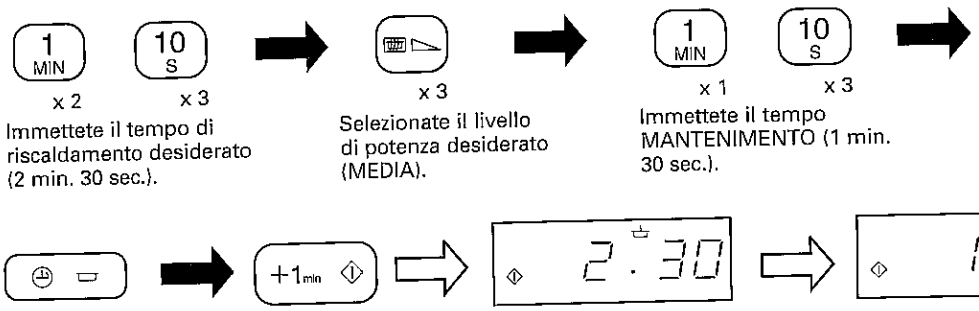
Avviate il timer.

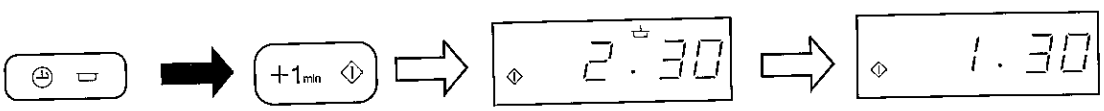
Controllate il display.

NOTA: Si può impostare qualsiasi tempo, fino ad un massimo di 99 minuti e 90 secondi.

2. MANTENIMENTO
   Oltre ai cinque livelli di potenza c'è anche la regolazione MANTENIMENTO ( ) che vi permette di lasciare riposare il cibo alla fine del periodo di cottura o durante la cottura. Durante il tempo di riposo il forno non usa l'energia delle microonde (0%).

   Esempio: Supponiamo che vogliate cucinare il cibo per 2 minuti e 30 secondi con il livello di potenza MEDIA ( ) al primo programma, e che vogliate poi lasciar riposare il cibo per 1 minuto e 30 secondi con MANTENIMENTO ( )(potenza 0%) al secondo programma.





Selezionate la funzione MANTENIMENTO.

Cominciate la cottura.

Controllate il display.

NOTE:

1. MANTENIMENTO ( ) non può essere programmato come prima sequenza o usato da solo. Se si usa MANTENIMENTO ( ) come prima sequenza o da solo, il forno comincia il conteggio alla rovescia come timer dei minuti.
2. Potete immettere un tempo MANTENIMENTO di un massimo di 99 minuti e 90 secondi.
3. Durante il funzionamento del TIMER DEI MINUTI/MANTENIMENTO, l'indicatore del livello di potenza non viene mostrato.

ITALIANO

MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONE :

NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone e di asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello dei comandi

Prima della pulizia, aprite lo sportello per disattivare il timer.

Pulite con cura il pannello dei comandi.

Strofinate delicatamente il pannello, con un panno inumidito con acqua soltanto, finché è pulito. Non usate troppa acqua. Non usate alcun agente di pulizia chimico o abrasivo.

Interno del forno

1) Per la pulitura, togliete ogni schizzo o grumo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso.
2) Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3) Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Piatto rotante e sostegno rotante

Togliete il piatto rotante e il sostegno rotante dal forno. Lavate il piatto rotante e il sostegno rotante con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il sostegno rotante possono essere lavati nella lavapiatti.

Sportello

Pulite spesso lo sportello e la sua finestra su ambedue i lati con un panno umido.

Graticola alta e bassa

Devono essere lavate con un detergente leggero e asciugate.

Le graticole possono anche essere lavate nella lavapiatti.

DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per le riparazioni, controllate i punti seguenti.

1. Alimentazione

   Controllate che la spina del cavo di alimentazione sia collegata ad una presa attiva.

   Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni nomalmente.

2. Quando si apre lo sportello, la luce del forno si accende? SÌ _____ NO _____

3. Mettete una tazza con 150 ml d'acqua nel forno e chiudete saldamente lo sportello. La luce del forno si deve spegnere se si chiude bene lo sportello. Programmate la cottura per un minuto con il livello di potenza ALTA . Cominciate poi la cottura.

   La luce del forno si accende? SÌ _____ NO _____

   Il piatto rotante gira? SÌ _____ NO _____

   NOTA: Il piatto rotante può girare in entrambe le direzioni.

   Il segnale acustico suona dopo 1 minuto e l'indicatore di cottura si spegne? SÌ _____ NO _____

   La tazza con 150 ml d'acqua diventa calda dopo l'operazione sopra? SÌ _____ NO _____

4. Programmate il forno a microonde per tre minuti di cottura alla GRIGLIA.

   (1 MIN) x 3 → (GRILL) → (+1 min)

   Dopo 3 minuti, l'elemento di riscaldamento della griglia è diventato rosso? SÌ _____ NO _____

Se ottenete NO in risposta ad una delle domande di questa pagina, chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato e riferitegli quanto sapete.

DATI TECNICI

Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16 A minimo
Tensione di alimentazione:	
Microonde:	1,55 kW
Griglia:	1,05 kW
Cottura abbinata:	2,55 kW
Potenza erogata:	
Microonde:	900 W
Elementi di riscaldamento griglia:	1 kW
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520(L) x 305(A) x 413(P) mm
Dimensioni cavità:	342(L) x 193(A) x 368(P) mm
Capacità forno:	24 litri
Piatto rotante:	ø325 mm
Peso:	18 kg circa
Lampada forno:	25 W/220-230 V

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

AVISOS

Para evitar incendios

1. El horno de microondas no debe dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.
2. La separación mínima que debe haber por encima del horno de microondas una vez instalado tiene que ser de 65 cm.
3. En caso de que el horno vaya a ser instalado en un mueble de cocina, debe utilizarse el marco de instalación EBR-4400(B)/(W) patentado por SHARP. Este marco puede adquirirse en su tienda o distribuidor. Consulte las instrucciones de instalación del marco o pregunte a su distribuidor con respecto al procedimiento de instalación adecuado. Solamente utilizando este marco se puede garantizar la seguridad y calidad del producto.
4. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.
5. El suministro de C.A. debe ser de 220-230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.
6. Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.
7. No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.
8. No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.
9. No guarde ni use el horno en exteriores.
10. Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.
11. Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina.
12. No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.
13. Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.
14. No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
15. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.
16. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.
17. No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.
18. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.
19. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno.
20. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
21. Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

1. No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.
   (1) La puerta (ni deformada ni combada).
   (2) Las bisagras y pestillos de seguridad (ni rotos ni flojos).
   (3) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado (no estropeados).
   (4) La cavidad del horno (no está abollada).
   (5) El cable o enchufe de alimentación de la corriente (no estropeados).
2. No intente ajustar o reparar el horno usted mismo. El horno debe ser ajustado o reparado solamente mediante un técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
4. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
5. No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en las superficies de sellado.
6. Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

1. Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.
2. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.
4. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
6. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, sustitúyalo por un cable especial llamando a un técnico de servicio SHARP autorizado para que efectúe el cambio.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

1. No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.
2. Cuando hierva agua u otros líquidos, utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar para evitar que el líquido rompa a hervir de repente (salpicando y produciendo quemaduras).
3. No cocine los huevos en sus cáscaras dado que podrían explotar. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.
4. Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar las quemaduras

1. Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se queme.
2. Abra siempre los recipientes, envases de palomitas de maíz, bolsas de cocinar en el horno, etc., lejos de su cara y manos para evitar quemaduras del vapor.
3. Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.
4. Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y evitar quemaduras.
5. Agite los alimentos y el contenido en los recipientes de cocción y compruebe su temperatura antes de dárselos a los bebés, niños o ancianos para evitar quemaduras internas.
6. Dado que la puerta puede que se caliente mucho durante la cocción, coloque o instale el horno de forma que su parte inferior quede a 85 cm o más por encima del suelo. Mantenga también a los niños alejados de la puerta para evitar que se produzcan quemaduras.
7. No toque la puerta del horno, parte exterior y posterior de la caja, cavidad del horno, orificios de ventilación, accesorios y platos durante la modalidad a la parrilla, modalidad doble, modalidad de acción instantánea y modalidad de cocción automática porque estarán muy calientes. Antes de limpiarlos, asegúrese de que no están calientes.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

1. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.
2. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.
3. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otros avisos

1. No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
2. No mueva el horno mientras está funcionando.
3. Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.
4. Desenchufe el horno antes de cambiar la lámpara del horno (25 W/220-230 V).

ESPAÑOL

PRECAUCIONES

- Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
2. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
3. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
4. Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno.
5. Para evitar que se rompa el plato giratorio:
   (a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
   (b) No coloque los alimentos directamente sobre el plato giratorio.
   (c) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
   (d) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.
6. No utilice recipientes o envases de plástico en la cocción a microondas si el horno está todavía caliente por haberlo utilizado en la modalidad a la parrilla, modalidad doble, modalidad de acción instantánea y modalidad de cocción automática porque podrían derretirse. Los recipientes de plástico no deben usarse en esta modalidad a menos que el fabricante del recipiente lo considere adecuado.
7. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS

1. Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista autorizado.
2. Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
3. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

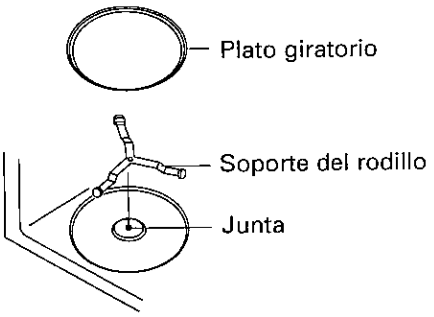
INSTALACION

1) Saque todos los materiales de embalaje del interior del horno y quite toda la película protectora y la etiqueta engomada del exterior de la puerta del horno.
2) Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.
3) Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar.
4) Conecte la clavija del horno a un enchufe tomacorriente normal del hogar que esté conectado a tierra.

ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes:

- Plato giratorio (NTNT-A053WREO)
- Soporte del rodillo (FROLPA063WRKO)
- Rejilla alta (FAMI-A067WRKO)
- Rejilla baja (FAMI-A068WRKO)
- Recetario (TCADCA475WRRO)
- Manual de instrucciones (TINS-A341WRRO)
- Folleto de la parrilla (TCADCA460WRRO)
- Etiqueta de menús (TLABMA342WRRO)
- Tarjeta Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (para el mercado alemán solamente)



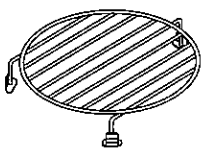
1. Coloque el soporte del rodillo sobre la junta.
2. Coloque después el plato giratorio sobre el soporte.

NOTAS:

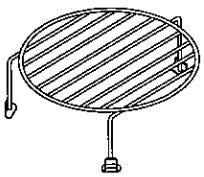
* Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquele a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los tres datos siguientes: el nombre de la pieza, el número de la pieza y el nombre del modelo.

* El número de la pieza viene indicado entre paréntesis después de su nombre correspondiente y el nombre del modelo viene escrito en la cubierta de este manual de instrucciones.

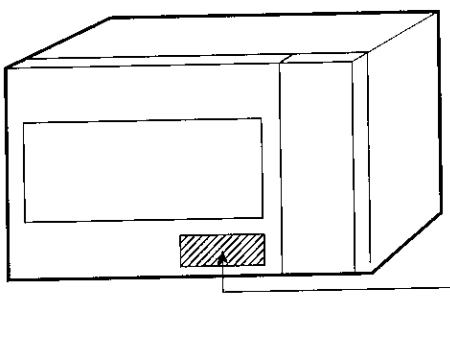
Rejilla baja



Rejilla alta



Etiqueta engomada de menús

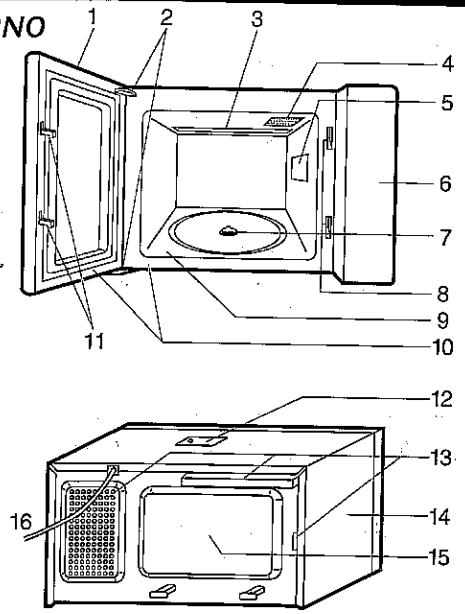


La etiqueta de menús no viene pegada. Esta etiqueta engomada es un accesorio del horno y debe pegarse en la parte inferior derecha del exterior de la puerta. Si la adhiere a cualquier otro lugar, es probable que se despegue debido al calor del horno.

ESPAÑOL

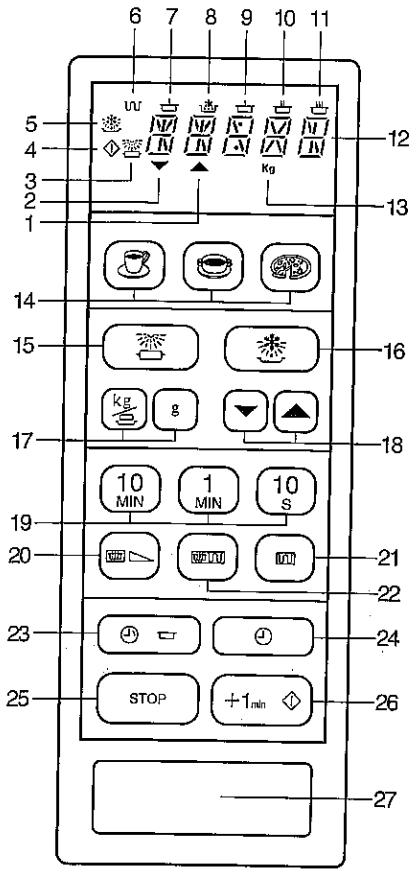
NOMBRE DE LAS PIEZAS

HORNO



1. Puerta
2. Bisagras
3. Elemento calentador de la parrilla
4. Lámpara del horno
5. Tapa de la guía de ondas
6. Panel de control
7. Junta
8. Orificios de cierre de la puerta
9. Cavidad del horno
10. Sellos de la puerta y superficies de sellado
11. Pestillos de la puerta de seguridad
12. Puerta de acceso a la lámpara del horno
13. Orificios de ventilación
14. Exterior de la caja
15. Parte posterior
16. Cable de alimentación

PANEL DE CONTROL DE TOQUE AUTOMATICO



VISUALIZADOR E INDICADORES

Compruebe los indicadores después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la deseada.

1. Indicador de más
2. Indicador de menos
3. Indicador de cocción automática
4. Indicador de cocción
   Este indicador le muestra que el horno está cocinando.
5. Indicador de descongelación
6. Indicador de parrilla
7. BAJO
8. MEDIO BAJO
9. MEDIO
10. MEDIO ALTO
11. ALTO

   (7–11: Indicadores del nivel de potencia)
12. Visualizador digital
13. Indicador del peso

TECLAS DE MANEJO

14. Teclas de ACCION INSTANTANEA
15. Tecla de COCCION AUTOMATICA
16. Tecla de DESCONGELACION FACIL
17. Teclas de INTRODUCCION DE PESO (NUMERO)
18. Teclas de MAS (▲)/MENOS (▼)
19. Teclas de TIEMPO
20. Tecla de MICROONDAS
21. Tecla de PARRILLA
22. Tecla de COCCION DOBLE
23. Tecla de TEMPORIZADOR DE MINUTOS/ RETENCION
24. Tecla de PUESTA EN HORA DEL RELOJ
25. Tecla de PARADA
26. Tecla 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION
27. Botón para abrir la puerta

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

1) Enchufe el horno a la toma de corriente.
   *En el visualizador del horno empezará a papadear 0:00.
2) Pulse la tecla de PARADA (STOP).
   *[:] aparecerá en el visualizador.
3) Ponga en hora el reloj tal como se describe a continuación.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ 🕘

Hay dos formas de poner el reloj en hora: el reloj de 12 horas y el reloj de 24 horas.

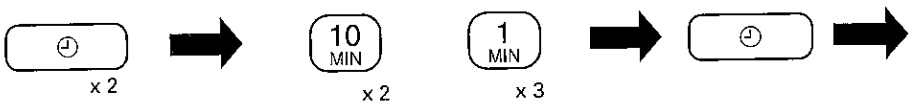
I. [🕘] x 1: Para poner el reloj de 12 horas, pulse una vez la tecla de PUESTA EN HORA DEL RELOJ en el primer paso del procedimiento siguiente.

II. [🕘] x 2: Para poner el reloj de 24 horas, pulse dos veces la tecla de PUESTA EN HORA DEL RELOJ en el primer paso del procedimiento siguiente.

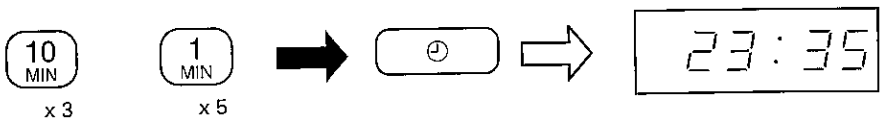
Ejemplo: 5 de la tarde

Reloj	Visualización
Reloj de 12 horas (12 H)	5:00
Reloj de 24 horas (24 H)	17:00

Ejemplo: Ponga el reloj a las 11 y 35 minutos de la noche en la modalidad de reloj de 24 horas.



Elija el reloj de 24 horas. Ponga la hora. Cambie la hora a los minutos.



Ponga los minutos. Ponga a funcionar el reloj. Compruebe la visualización.

NOTAS:

1. Pulse la tecla de PARADA (STOP) si comete algún error durante la programacion.
2. Si el horno se encuentra en el modo de cocción o temporizador de minutos y usted desea saber la hora del día, pulse la tecla PUESTA EN HORA DEL RELOJ (🕘). La hora se visualizará mientras esté pulsando la tecla.
3. Si se cortase la alimentación de energía a su horno microondas, en el visualizador empezará a parpadear 0:00 una vez recuperada la alimentación eléctrica. Si ocurre esto durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Vuelva a poner de nuevo la hora correcta en el reloj.
4. Cuando quiera poner de nuevo la hora, siga los pasos de la tabla anterior.

UTILIZACION DE LA TECLA DE PARADA STOP

Utilice la tecla de PARADA(STOP) para:

1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Cancelar el temporizador de minutos.
3. Parar temporalmente el horno durante la cocción.
4. Cancelar un programa durante la cocción pulsándola dos veces.

ESPAÑOL

OPERACIONES MANUALES

Con las operaciones manuales, su horno podrá programarse para un máximo de 99 minutos y 90 segundos. Al finalizar el funcionamiento del horno, la hora del día aparecerá en el visualizador.
Pero si el reloj no está puesto en hora, aparecerá [:] en el visualizador.

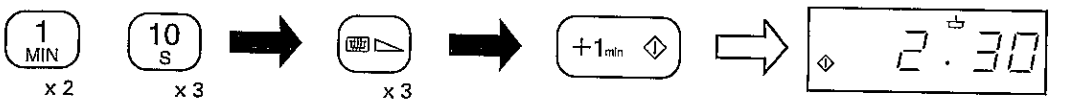
COCCION POR MICROONDAS

Hay cinco niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno, así como tambien RETENCION (%).

NIVELES			POTENCIA DE MICROONDAS	VATIOS
	ALTO	(HIGH)	100%	900
	MEDIO ALTO	(MEDIUM HIGH)	70%	630
	MEDIO	(MEDIUM)	50%	450
	MEDIO BAJO	(MEDIUM LOW)	30%	270
	BAJO	(LOW)	10%	90
	RETENCION	(HOLD)	0%	0

NOTA:
Si sobrepasa el nivel de potencia deseado, continúe pulsando la tecla de MICROONDAS ( ) hasta que alcance otra vez el nivel deseado. Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel ALTO.

Ejemplo: Suponga que desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos a nivel MEDIO ( ).



Introduzca el tiempo deseado de cocción (2 minutos y 30 segundos).

Elija el nivel de potencia que desee (MEDIO).

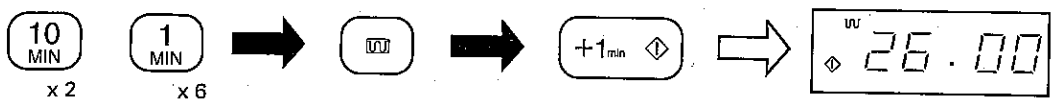
Empiece la cocción.

Compruebe la visualización.

NOTA:
Cuando abra la puerta durante el proceso de cocción, el tiempo de cocción indicado en el visualizador se parará automáticamente.
El tiempo de cocción empieza a reducirse de nuevo al cerrar la puerta y pulsar la tecla MINUTO MAS/ INICIO DE COCCION( ).

COCCION A LA PARRILLA

Ejemplo: Suponga que desea cocinar 800 g de filetes durante 26 minutos en la modalidad a la PARRILLA. Dé la vuelta a los filetes después de transcurridos 2/3 del tiempo de cocción.



Ponga el tiempo deseado de cocción (26 minutos).

Elija la función a la parrilla.

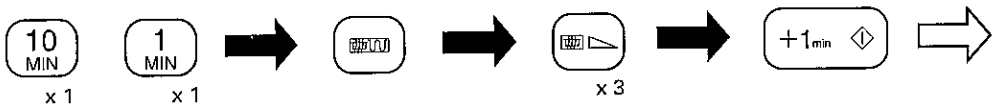
Empiece a cocinar a la parrilla.

Compruebe la visualización.

NOTA:
En este caso se recomienda utilizar la rejilla alta para cocinar a la parrilla.

COCCION DOBLE

Ejemplo: Suponga que desea cocinar 200 g de patas de pollo durante 11 minutos en la modalidad de COCCION DOBLE al 50% de potencia de microondas. Dé la vuelta a las patas después de transcurridos 2/3 del tiempo de cocción.



Ponga el tiempo deseado de cocción (11 minutos).

Elija la COCCION DOBLE.

Elija el nivel de potencia que desee (MEDIO).

Empiece a cocinar.

Compruebe la visualización

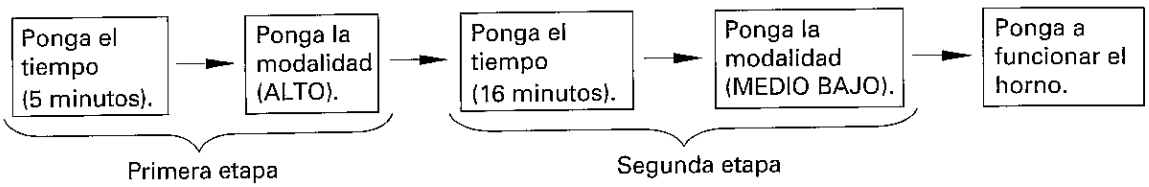
NOTA:

Elija el nivel de potencia de microondas en el tercer paso del método anterior, pues si no se elegirá automáticamente ALTO.

COCCION CON SECUENCIA MULTIPLE

Puede establecer una secuencia de 3 etapas como máximo, que conste de modalidad y tiempo de cocción manual.

Ejemplo: Cocine arroz durante 5 minutos en ALTO ( ) y luego durante 16 minutos en MEDIO BAJO ( ).


Ponga el tiempo (5 minutos).
Ponga la modalidad (ALTO).
Ponga el tiempo (16 minutos).
Ponga la modalidad (MEDIO BAJO).
Ponga a funcionar el horno.
Primera etapa
Segunda etapa

NOTAS:

1. La función de RETENCION ( ) no puede introducirse en la primera etapa de la secuencia.
2. Para seleccionar el nivel ALTO en la secuencia final no es necesario pulsar la tecla de MICROONDAS ( ).
3. La cocción a la PARRILLA y la COCCION DOBLE no pueden introducirse en más de dos etapas.

ESPAÑOL

OPERACIONES AUTOMATICAS

Hay tres operaciones automáticas: ACCION INSTANTANEA, COCCION AUTOMATICA y DESCONGELACION FACIL.

Al utilizar las operaciones automáticas, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Introducción del peso
   - El peso de los alimentos puede ponerse en pasos de 100 gramos. Si el peso es mayor o menor que esta cantidad, deberá redondearlo. Por ejemplo, 1,45 kg deberá redondearlo a 1,5 kg.
   - Excepción: El peso del programa número 7 "Arroz/Pasta" de COCCION AUTOMATICA puede introducirse en pasos de 50 g. Si el peso es mayor o menor, se deberá redondear. (Ejemplo: 110 g debe redondearse a 100 g).
   - Ponga sólo el peso de los alimentos. No incluya el peso del envase o recipiente.
2. Tiempos de cocción
   Los tiempos de cocción programados son tiempos promedio. Si quiere cocinar los alimentos con tiempos diferentes de los programados en las operaciones automáticas, pulse la tecla de MAS (▲) o MENOS (▼). (Vea la página E-15 para más detalles.)
3. Cuando aparezca [ERROR] en el visualizador:
   El peso introducido está fuera de los límites establecidos. Pulse la tecla de PARADA (STOP) y vuelva a introducir la información necesaria desde el principio.
4. Mensajes en el visualizador
   Efectúe las acciones siguientes cuando aparezcan estos mensajes en el visualizador.

Mensajes	Señal de alarma	Acciones
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Abra la puerta del horno y déle la vuelta a la comida. Cierre después la puerta.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Abra la puerta del horno y remueva la comida. Cierre después la puerta.
STIR STAND	"bip"	Remueva la comida y déjela reposar. (Consulte la tabla de cocción apropiada para más detalles.)
STAND	"bip"	Deje reposar la comida según lo indicado en la tabla de cocción.
STAND COVER	"bip"	Deje reposar la comida según lo indicado en la tabla de cocción.
PRESS START		Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION (+1min).

ACCION INSTANTANEA

La ACCION INSTANTANEA calcula automáticamente la potencia de microondas y el tiempo que es necesario para la correcta cocción.

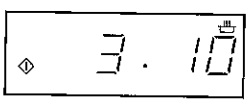
Ejemplo: Cocine 2 tazas de sopa (cada taza debe tener 200 ml).

x 2

Elija el menú de acción instantánea e introduzca el número de tazas o raciones de comida.

Aparecerá [2].

Después de 2 segundos.



Compruebe la visualización

NOTA:

La acción instantánea puede usarse sólo durante un minuto después de cocinar, finalizar el temporizador, cerrar la puerta o pulsar la tecla de PARADA.

TABLA DE ACCION INSTANTANEA

Comidas y cantidad	Temp. inicial aproximada	Vajilla	Procedimiento
Bebidas (Café) 1 – 6 tazas (150 ml/taza)	20°C * (Temperatura ambiente)	Tazas	• Coloque las bebidas en el plato giratorio. • Después de la cocción, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos.
Sopas 1 – 4 tazas (200 ml/taza)	20°C * (Temperatura ambiente)	Tazas + Tapas o plástico de envolver adecuado para microondas	• Coloque las tazas en el plato giratorio. • Cubra con tapa o plástico de envolver adecuado para microondas. • Después de la cocción, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos.
Pizza congelada 1 – 6 porciones (100 g/porción)	–18°C (Temperatura congelada)	Rejilla baja	• Saque la pizza congelada de su envoltorio. • Colóquela en la rejilla baja. • Después de la cocción, deje reposar de 1 a 2 minutos.

NOTA:

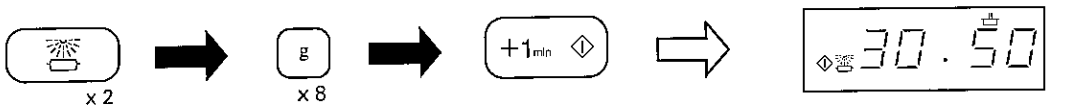
Bebidas y sopas

* Si la temperatura inicial de los alimentos es de 5°C (±2°C) (temperatura en el frigorífico), pulse la tecla de MAS (▲) antes de pulsar la tecla de ACCION INSTANTANEA.

COCCION AUTOMATICA

Puede preparar uno cualquiera de los menús de cocción automática seleccionando simplemente el menú e introduciendo el peso.

Ejemplo: Suponga que quiere cocinar cerdo asado de 0,8 kg (programa N°2).



Elija el menú de COCCION AUTOMATICA (número 2).
Aparecerá [A.C-2].

Introduzca el peso de la comida (0,8 kg).

Empiece la cocción.

Compruebe la visualización.

TABLA DE COCCION AUTOMATICA

Programa N°	Comida, cantidad (vajilla)	Temperatura inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
1.	Pollo asado 0,8-2,0 kg (Rejilla baja) Ingredientes para 1 kg de pollo: 1/2 cucharada sopera de sal y pimienta 1 cucharada sopera de paprika dulce 2 cucharadas soperas de aceite	5°C	• Mezcle los ingredientes y extiéndalos sobre el pollo. • Coloque el pollo en la rejilla baja. Ponga hacia abajo el lado de la pechuga. • Cuando suene la señal, déle vuelta a la comida. • Después de la cocción, déjelo reposar unos 3 minutos.	Pollito Relleno

ESPAÑOL

Programa N°	Comida, cantidad (vajilla)	Temperatura inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
2.	Cerdo asado 0,6-2,0 kg (Rejilla baja) Ingredientes para 1 kg de cerdo asado: 1 cabeza de ajo machacada 2 cucharadas soperas de aceite 1 cucharada sopera de paprika dulce Un poco de comino en polvo 1 cucharada sopera de sal	5°C	• Se recomienda utilizar cerdo magro para este plato. • Mezcle todos los ingredientes y extiéndalos sobre el cerdo. • Cuando suene la señal, déle vuelta a la comida. • Después de la cocción, déjelo reposar envuelto en papel de aluminio unos 10 minutos.	Arrollado de cerdo magro asado
3.	Gratinado rápido 0,2-1,0 kg (Rejilla alta)	5°C	• Prepare el gratinado rápido consultando el folleto de la parrilla adjunto. • Cuando sueñe la señal, déle la vuelta a la comida. • Después de la cocción, deje reposar la comida unos 2 minutos.	Brochetas mixtas de carne
4.	Ancas de pollo 0,2-1,0 kg (Rejilla alta) Ingredientes para 1 kg de ancas de pollo (4-5 piezas): 20-30 g de mantequilla Sal 1 cucharada sopera de paprika dulce 1 cucharada sopera de romero	5°C	• Derrita la mantequilla y mézclela con los otros ingredientes. Extiéndala sobre el pollo. • Coloque las patas de pollo en la rejilla alta con sus partes menos gruesas hacia el centro. • Cuando suene la señal, déle la vuelta a la comida. • Después de la cocción, déjelas reposar unos 3 minutos.	Ancas de pollo
5.	Filetes 0,2-0,8 kg (Rejilla alta) De 1,5 a 2,0 cm de grosor/pieza	5°C	• Si los quiere bien hechos, pulse la tecla de MAS (▲). Si los quiere poco hechos, pulse la tecla de MENOS (▼). • Cuando suene la señal, déle la vuelta a la comida. • Después de cocinar, sazónelos como desee. • Deje reposar la comida de 1 a 2 minutos.	Filete de rabadilla
6.	Gratinado 0,5-1,5 kg (Molde llano y ovalado para gratinados + rejilla baja)	20°C	• Prepare el gratén consultando el folleto de la parrilla adjunto. • Después de la cocción, deje reposar la comida de 5 a 10 minutos.	Soufflé de calabacines y pastas

Programa N°	Comida, cantidad (vajilla)	Temperatura inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
7.	Arroz/Pasta 0,05-0,3 kg (Cuenco con tapa) Arroz/Pasta — Agua 50°C 50 g — 150 ml 100 — 200 150 — 300 200 — 400 250 — 500 300 — 600	40°C	• Añada la cantidad de agua y sal que se desee. • Cubra con tapa. • Cuando suene la señal, remueva y vuelva a tapar. • Después de la cocción, deje reposar de 2 a 3 minutos.	
8.	Patatas 0,1-0,8 kg (Cuenco con tapa)	20°C	• Para patatas con piel, elíjalas de aproximadamente el mismo tamaño y lávelas. Para patatas guisadas, pélelas y córtelas en trozos si fuera necesario. • Añada unos 25 - 30 ml (2 - 3 cucharadas soperas) por cada 100 g y un poco de sal como se desee. • Cubra con tapa. • Cuando suene la señal, déles la vuelta y vuelva a tapar. • Después de la cocción, deje reposar unos 2 minutos.	
9.	Verduras frescas 0,1-0,8 kg (Cuenco con tapa)	20°C	• Corte en trozos pequeños, ya sean tiritas, cuadraditos o rodajas. • Añada la cantidad necesaria de agua y sal que desee. Verduras - Agua 100 g - 2 cucharadas soperas 400 g - 3 cucharadas soperas 600 g - 4 cucharadas soperas 800 g - 5 cucharadas soperas • Cubra con tapa. • Cuando suene la señal, remueva las verduras y vuelva a taparlas. • Después de la cocción, déjelas reposar unos 2 minutos.	Consulte la tabla de verduras frescas de la página E-13.
10.	Verduras congeladas 0,1-0,8 kg (Cuenco con tapa)	-18°C	• Añada 3 cucharadas soperas de agua. • Cubra con tapa. • Cuando suene la señal, déles la vuelta y vuelva a tapar. • Después de la cocción, deje reposar de 1 a 2 minutos. ***NOTA:*** Si se van a cocinar verduras congeladas en bloque, pulse la tecla de MAS (▲) antes de pulsar la tecla de inicio de cocción.	

ESPAÑOL

Sugerencias para la COCCION AUTOMATICA DE VERDURAS FRESCAS

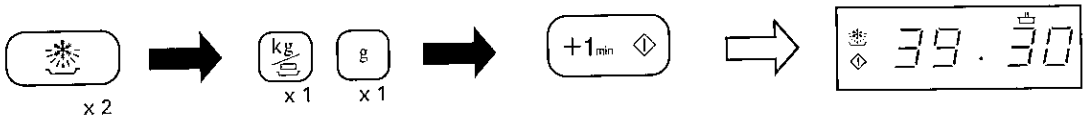
Tipos recomendados de verduras	Cantidad g	Comentario	Preparación
Coliflor	100–500		partir en trozos
Brécol	100–600		partir en trozos
Champiñones	100–600	▼	en trozos enteros
Hinojo	100–800		cortar en cuatro partes
Judías verdes	100–500	▲	cortar en partes diagonales
Zanahorias	100–600	▲	cortar en rebanadas
Colirrábano	100–600	▲	cortar en cubos pequeños
Puerro	100–800		cortar en partes redondeadas
Pimiento	100–800		cortar en cubos pequeños
Coles de Bruselas	100–800		en trozos enteros, quitar las hojas más exteriores
Hojas de espinaca	100–300	▼	en hojas enteras
Calabacines	100–800		cortar en rebanadas

NOTA: ▲ = Teclas de MAS
▼ = Teclas de MENOS

DESCONGELACION FACIL

Puede elegir uno de los dos programas de descongelación fácil para aves de corral o carnes seleccionando simplemente el programa correspondiente e introduciendo el peso.

Ejemplo: Suponga que quiere descongelar 1,1 kg de carne para asar con el programa número 2.



Elija la DESCONGELACION FACIL (número 2).

Aparecerá [E 2].

Introduzca el peso de la comida (1,1 kg).

Empiece a descongelar.

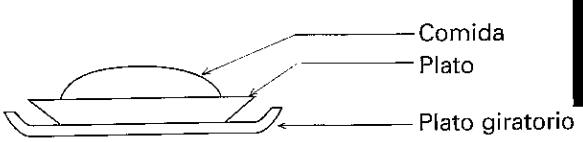
Compruebe la visualización.

TABLA DE DESCONGELACION FACIL

Programa N°	Comida	Cantidad	Procedimiento
1.	Aves	0,8 - 2,0 kg	• Saque las aves de su envoltura. • Coloque las aves en el horno con la parte de la pechuga hacia arriba. • Cuando suene la señal, déles la vuelta. • Cuando suene otra señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelas envueltas en papel de aluminio de 15 a 30 minutos.
	Ancas de pollo	0,2 - 1,0 kg	• Cuando suene la señal, déles la vuelta y vuelva a colocarlas. • Cuando suene otra señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelas envueltas en papel de aluminio de 10 a 15 minutos.
	Filetes, Costillas	0,2 - 1,0 kg (de 1,5 a 2 cm de grosor)	• Coloque los alimentos con las partes más finas o delgadas en el centro, formando una sola capa. Si los filetes o chuletas están amontonados, trate de separarlos lo más posible. • Cuando suene la señal, déles la vuelta y vuelva a colocarlas. • Cuando suene otra señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelos envueltos en papel de aluminio de 10 a 15 minutos.
2.	Carnes de distintas clases	0,6 - 2,0 kg	• Coloque la carne con el lado del magro hacia abajo si es posible. • Cuando suene la señal, déle la vuelta. • Cuando suene otra señal, déle la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjela envuelta en papel de aluminio de 15 a 30 minutos.

NOTAS:

1. Después de darles la vuelta, proteja las partes ya congeladas envolviéndolas con papel de aluminio.
2. La temperatura normal de congelación en la tabla anterior es de -18°C.
3. Las aves y la carne deben prepararse inmediatamente después de descongelarlas.
4. Coloque la comida en el horno tal como se muestra.



ESPAÑOL

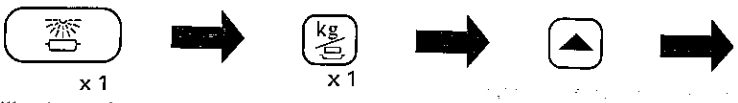
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

TECLAS DE MENOS (▼)/MAS (▲)

Con las teclas de MENOS (▼) y MAS (▲) se puede cambiar el tiempo fijado que se haya programado previamente en las operaciones automáticas o aumentar o disminuir fácilmente el tiempo de cocción mientras funciona el horno.

1. Cambio del tiempo programado previamente

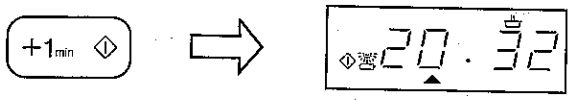
   Ejemplo: Suponga que quiere cocinar 1 kilo de pollo mediante el programa N°1 (más hecha) de COCCION AUTOMATICA.



Elija el menú de COCCION AUTOMATICA (número 1).

Introduzca el peso de la comida (1,0 kg).

Elija el resultado que desea (más hecha).



Empiece la cocción.

Compruebe la visualización.

NOTA:

Puede cancelar o cambiar las fijaciones de MENOS (▼) y MAS (▲) en cualquier momento antes de pulsar la tecla de MINUTO MAS/INICIO DE COCCION (+1min).

- Para cancelar MAS o MENOS pulse de nuevo la misma tecla.
- Para cambiar de MAS a MENOS pulse simplemente la tecla MENOS (▼).
- Para cambiar de MENOS a MAS pulse simplemente la tecla MAS (▲).

2. Cambio del tiempo de cocción mientras funciona el horno

   El tiempo de cocción disminuirá o aumentará 1 minuto cada vez que se pulsen las teclas de MENOS (▼) o MAS (▲).

NOTAS:

1. El tiempo de cocción puede incrementarse hasta que la visualización digital muestre 99 minutos.
2. No podrá utilizar las teclas de MENOS (▼) y MAS (▲) cuando el visualizador esté mostrando 1H. XX (en horas y minutos).

TECLA DE 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION (+1min)

Con la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION (+1min) se pueden activar las dos funciones siguientes:

1. Inicio directo

   Puede empezar a cocinar directamente al nivel ALTO de la potencia de microondas en incrementos de 1 minuto pulsando la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION.

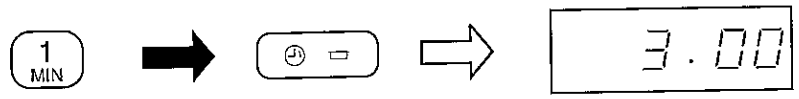
2. Ampliar el tiempo de cocción

   Puede ampliar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto si pulsa la tecla mientras el horno está funcionando.

TEMPORIZADOR DE MINUTOS/RETENCION

1. TEMPORIZADOR DE MINUTOS
   Puede utilizar también esta tecla como temporizador para cronometrar otras cosas.

   Ejemplo: Suponga que quiere cronometrar una llamada a larga distancia de 3 minutos.



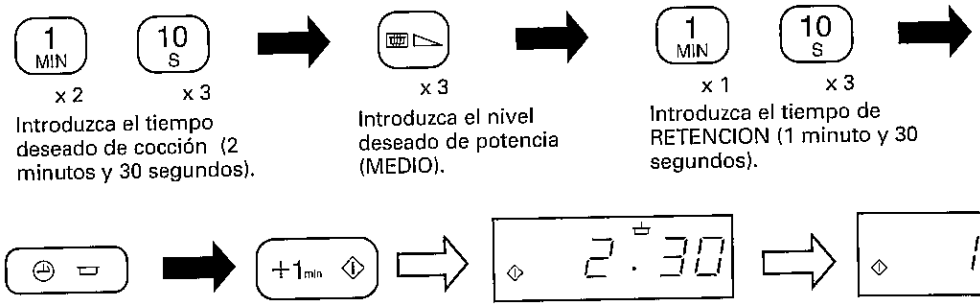
Introduzca el tiempo deseado (3 minutos).

Haga que empiece a funcionar el temporizador.

Compruebe la visualización.

Nota: Puede introducir cualquier tiempo hasta un máximo de 99 minutos y 90 segundos.

2. RETENCION
   Además de disponer de cinco niveles de potencia, tiene también a su disposición la función de RETENCION ( ) que le permite dejar la comida en reposo al final del período de cocción o mientras la cocina. No hay gasto ninguno de energía de microondas (0%) durante el tiempo de retención.
   Ejemplo: Suponga que quiere cocinar durante 2 minutos y 30 segundos en el nivel de potencia MEDIO ( ) en el primer programa, y después quiere dejar la comida en reposo durante 1 minuto y 30 segundos en RETENCION ( ) (a cero por ciento de potencia) en el segundo programa.



Introduzca el tiempo deseado de cocción (2 minutos y 30 segundos).

Introduzca el nivel deseado de potencia (MEDIO).

Introduzca el tiempo de RETENCION (1 minuto y 30 segundos).

Elija la función de RETENCION.

Empiece la cocción.

Compruebe la visualización.

NOTAS:

1. La RETENCION ( ) no puede programarse como primera secuencia ni utilizarse sola. Si usa la retención como primera secuencia o sola, el horno empezará a contar de forma descendiente como si fuera el temporizador de los minutos.
2. Puede introducir la RETENCION hasta 99 minutos y 90 segundos.
3. Durante la operación de TEMPORIZADOR DE MINUTOS/RETENCION, no se visualizará el indicador del nivel de potencia.

ESPAÑOL

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIONES :

NO UTILICE LIQUIDOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS, ABRASIVOS, DETERGENTES O ALMOHADILLAS ASPERAS DE LIMPIEZA EN NINGUNA PARTE DEL HORNO.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar el temporizador.

Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

1) Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2) Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3) No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Limpie frecuentemente la puerta y la ventana a ambos lados con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras.

Rejilla alta y rejilla baja

Lave estas rejillas con una solución jabonosa suave y séquelas después.

Puede lavarlas también en el lavaplatos.

LOCALIZACION DE AVERIAS

Sírvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

1. Alimentación eléctrica

   Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a una toma de corriente apropiada.

   Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.
2. Cuando se abre la puerta, ¿se enciende la lámpara del horno? SI _____ NO _____
3. Ponga una taza conteniendo unos 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta. La lámpara del horno se apagará si la puerta está bien cerrada.
   Programe el horno para 1 minuto en ALTO . Y ponga a funcionar el horno.

   ¿Se enciende la lámpara del horno? SI _____ NO _____

   ¿Gira el plato giratorio? SI _____ NO _____

   NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier sentido.

   Transcurrido 1 minuto, ¿suena la señal y se apaga el indicador de cocción SI _____ NO _____

   ¿Está la taza con los 150 ml de agua templada después de la operación anterior? SI _____ NO _____
4. Saque la taza del horno y prográmelo para que funcione durante 3 minutos en la modalidad de la PARRILLA.

   (1 MIN) x 3 → (GRILL) → (+1min)

   Una vez transcurridos 3 minutos, ¿se pone rojo el elemento calentador de la parrilla?

   SI _____ NO _____

Si la respuesta a alguna de estas preguntas fuese "NO", acuda a un técnico de servicio SHARP autorizado y notifíquele el resultado de sus comprobaciones.

ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible de línea de distribución/ interruptor de distribución:	Mínimo 16 A
Energía eléctrica:	
Microondas:	1,55 kW
Parrilla:	1,05 kW
Cocción doble:	2,55 IW
Potencia de salida:	
Microondas:	900 W
Calentadores de la parrilla:	1 kW
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 (An.) x 305 (Al.) x 413 (Prof.) mm
Dimensiones de la cavidad:	342 (An.) x 193 (Al.) x 368 (Prof.) mm
Capacidad del horno:	24 litros
Plato giratorio:	ø325 mm
Peso:	18 kg aproximadamente
Lámpara del horno:	25 W/220-230 V

SHARP

SHARP ELECTRONICS (U.K.) LTD.
Manchester U.K.
SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1
Federal Republic of Germany

TINS-A341WRRO-H21

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedrukt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido